

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Alici marinate 73
- Antipasto caldo di fegato d'agnello 79
- Coppa 102
- “Jia 'bbrusca” (Oliva abbrustolita) 109
- Pan pepato 129

Pizze e focacce

- “Caciú co' la fava” 131
- “Caciú” di formaggio 129
- “Chichi” 132
- “Créscia” 133
- Pizza (torta) al formaggio 130
- “Vecchiaréllu” 132

Primi piatti

- Acquacotta 49
- Acquacotta con le zucche 50
- Agnolotti alla borragine o all'ortica 58
- Cannelloni 57
- Cicerchia in bianco 51
- Fagioli con le cotiche 47
- Fagioli da sgrano 49
- “Fette co' l'oe” (Le) 61
- Frascarelli 65
- Gnocchi di patate con il coniglio 62
- Medaglioni 57
- Minestra di ceci 48
- Minestra di farro 50
- Pancotto 133

- Pasta al tonno della Vigilia 60
Pasta con le alici 59
Polenta 62
Polentone a fette 63
“Pulenda co’ la fava” (La) 64
“Pulenda co’ lo ceci” (La) 64
“Pulendó co’ le coteche” (Lu) 65
“Pulendó su la graticola” (Lu) 64
Riso incerato 67
Riso jallo 52
Spaghetti con le vongole (Grottammare) 59
Straccetti in brodo 52
“Tacchitti” in brodo 53
Tagliatelle alla trota 60
Tagliolini 53
“Tajuli pilusi” 53
Trippa in umido 83
“Vincisgrassi” 55

Pesci

- Aringhe arrosto 75
Baccalà arrosto 77
Brodetto alla campagnola 69
Brodetto(secondo i pescatori tra Porto San Giorgio e San Benedetto) 69
“Furbi co’ l’abbiti” (Li) (Polipetti con le biete) 70
Insalata di baccalà 77
Papalina in salmì 71
Polpette di risetto fritte 71
Seppie ripiene arrosto 75
Sgombri arrosto alla campagnola 75
Stoccafisso con la salsa alla moda di Offida 76
Stoccafisso in umido con le patate 76
Triglie col prosciutto 72

Piatti di mezzo

- Agnello in salsa alla moda di Offida 88
Capretto arrosto 91
Coratella con i carciofi alla moda dei pastori dei Sibillini 79
Cotichini (ricetta storica) 159
Crema frita 97
“Cucciolo” (chiocciolo) in porchetta 94
“Cucciulitti in porchetta” 73
Fagiolini in umido con le patate 111
Frittata coi pomodori 117
Frittata d'erbe 117
Frittata rognosa 116
Fritto (frattaglie) in umido 83
Fritto di cervelli 89
Girello di manzo in bianco 84
Maiale in insalata 103
Maialeto in porchetta 92
Olive ripiene fritte 96
Piccioni affogati 86
Piccioni ripieni 86
Piccioni ripieni in umido 81
Polenta con i sanguinacci 99
Polpettine di carne fritte 90
Polpettone di ricotta 85
Salame ciavuscolo 101
Salame di fegato 101
Salicce di fegato 158
Salicce (frammento di ricetta storica) 159
Sanguinaccio arrosto 100
Testarelle d'agnello arrosto 92

Pollame e cacciagione

- Collo di pollo ripieno 82
Coniglio con le cipolle alla moda della Val di Tenna 87
Coniglio con le cipolle alla moda di Offida 87
Coniglio in porchetta 93

Coniglio in salmì 84
Coniglio in umido 81
Coniglio lesso con salsa di verdura 81
Cotolette di coniglio fritte 89
Fagiano all'arancia 91
Filetti di tacchino con uova e limone 88
Galantina di gallina 80
Oca arrosto 90
Pollo alla "ncip 'nciap" 87
Tacchino in porchetta 95

Verdure

Biete con le uova 118
Carciofi con le uova 118
Carciofi marinati con Aceto ed Olio (ricetta storica) 158
Carciofi sott'aglio soltanto (ricetta storica) 158
Cavoli strascinati con le cotiche 108
Fava in porchetta 111
"Fava 'ngreccia" 110
Finocchi in besciamella 109
Fiori fritti 115
"Fójie strascinate" 107
"Frecandó" (Lu) 112
Gobbi in umido della vigilia di Natale 108
Grugni" (cicoria) all'agro 107
Mestecanza 119
Ortaggi in tegame 111
"Pacche de pummidó e de murigná su la graticola" (Pomodori e melanzane in graticola) 114
"Pappó" (Lu) 112
Patate all'arrabbiata 116
"Patate 'bbrusche" 116
Peperoni in graticola 115
Zucchine ripiene 113

Dolci, frutta e formaggi

- Biscotti con le mandorle 144
Biscotti di mosto 143
Biscotti duri 147
Bombole 149
Bombole farcite 150
“bov’ fint’ ” (Lu) (Il bove finto) 153
“Cacciunitti” alla moda di Monte Giorgio 138
Castelletto 138
Ciambelle di mosto 142
Ciambelle di mosto (ricetta storica) 159
Ciambelle di Pasqua 137
“Ciammellottu de lo vatte” (Lu) (Il ciambellone della trebbiatura) 141
“Cicerchiata” 155
Croccante di mandorle 146
Crostatà 147
Fave dei morti 143
“Frustingu” (Lu) 144
Funghetti di Offida 139
“Griù” (Li) (Gli allegrioni) 151
Lattacciólu” 148
Pangelato alla marchigiana (Dal periodico “Terra Picena”, 1932) 141
Pignoccate 146
Pizza battuta (Pan di Spagna) 148
Pizza battuta ripiena 148
Ravioli di carne alla moda di Offida 152
Ravioli di ricotta 153
“Scroccafusi” 154
“Sfrappe” 155
“Sughitti” (Li) (Ricetta riportata da Ginobili nel 1957) 143

Salse

- Mosto cotto 135
Ragù di “maghetti” (magoni) 122

- Ragù di carne 121
Salsa per il “pringisgras” (Nebbia, quarta edizione del 1786)
55
Sugo finto 122
Sugo per “lu pulendó co’ le sacicce” 63
Sugo per “lu pulendó co’ li riuscì” (magoni) 63

Conservas e marmellate

- Conserva di pomodori (Ricetta raccolta da Ginobili nel 1957)
123
Cotognata 126
“Fichi co’ lo mosto” (Li) 126
“Jia conservata” 124
“Jia strinata” (Oliva intirizzata) 124
Marmellata di pomodori 124
“Mpignato” (Lu) 103
Olive gentili di Ascoli 125

Sciropi, tisane e altre bevande

- Aceto de’ sette ladri (ricetta storica) 157
Acquaticcio 136
Alchermes liquido (ricetta storica) 160
Vino cotto 134