

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Acciughe in salsa bianca di nocciole 14
- Acciughe in salsa rossa piemontese 13
- Agliata verde monferrina 5
- Anguilla al verde alla piemontese 8
- Asparagi con salsa “tartara nostrana” 48
- Assaggio di scaramella tiepida 70
- Bagnetto rosso cotto monferrino (borgnese) 19
- Bagnetto verde crudo (del mezzadro e del padrone) 19
- Ballotte torinesi di ricotta, tonno e basilico 1
- “Batsoà” piemontesi 80
- Birille di carne con droghe e menta 52
- Bocconcini di galletto alla sabauda in acciughe e limone 91
- Bocconcini di manzo con capperi 69
- “Brusch” delle Langhe 55
- Bruschetta mediterranea e “soma d’aglio” piemontese 92
- “Caponêt” di cavolo 60
- Cappelle di porcini al forno e alla foglia di vite 90
- Carciofi in teglia ripieni di ricotta 35
- Cardi di Nizza gratinati sotto le uova con tartufi 30
- Cardi di Re Carlo Alberto 29
- Carpa del bracconiere del Tanaro 7
- Carpionata multipla piemontese (La) 51
- Cavolfiore alla borgnese 85
- Cavolo verza gigante farcito al forno alla piemontese antica 31
- Cipolle agrodolci nel vino rosso 24
- Crema di selvaggina ai tartufi 72
- Crocchette di pollo e ricotta alla torinese 36
- Crostoni di polenta frita con la “bagna del diavolo” 92
- Finanziera piemontese alla maniera rustica 74
- Finanziera torinese “nobile” [Originaria classica] 73
- Flan di verdure miste con salsina rossa estiva 41

- Fonduta piemontese 44
- Frittata ai carcioffi ovvero articiocchi 27
- Frittata di peperoni rossi e gialli 27
- Frittini o “sobrich” piemontesi di melanzane (o altre verdure) 36
- Frittini verdi primaverili all’erbe odorose e selvagge 78
- Giardiniera all’antica con tonno 18
- “Griva” monferrina, torinese e langarola 75
- Insalata di aringhe, fagioli bianchi e cipolle al forno 11
- Insalata di carne cruda degli ortolani del Tanaro 49
- Insalata di cruderie bianche invernali al gorgonzola piccante 21
- Insalata di formaggi freschi 5
- Insalata di galletti con verdure lesse sotto la salsa tartara piemontese 88
- Insalata di merluzzo e verdure cotte (con la bagna fredda di acciughe, aglio, capperi, aceto) 12
- Insalata di porri degli ortolani della valle del Tanaro (Antica) 20
- Insalata di riso piemontese di magro 83
- Insalata di trippe 49
- Insalata di trote 2
- Insalata di zampini e bollito 60
- Insalata monferrina di fagioli “dall’occhio” e insalata di bollito 22
- Insalate di riso di linea piemontese 82
- Intingolo caldo di zampino alle erbe fini e odorose 61
- Intingolo del vignaiolo 58
- Intingolo di funghi e fegatini alla Cavour 48
- Involtini con erbette alla cacciatora “bianca” 68
- Lingua lessa e peperoni arrosto con la “bagna calda brusca estiva” 28
- Lingua lessa in bagna verde piemontese 53
- Lingua salmistrata al Barbera 65
- Lumache alla piemontese 10
- Lumache alla vignaiola 10
- Melanzane al forno farcite di magro, cipolle farcite di grasso, zucchini ripieni con l’amaretto 84
- Merluzzo al forno alla borghese 6
- Merluzzo al verde degli ortolani 8
- Merluzzo in teglia al pomodoro alla contadina-estiva 6
- Milza ripiena 79
- Minestra di cardi e “topinabò” 125

- Pâté di fagiano della contessa di Castiglione (Il) 67
Pâté di pollo e olive nere 16
Pâté di tonno e olive nere 17
Pâté di tonno e patate alla campagnina 16
Pâté tradizionale piemontese di fegato e coscia 66
Peperoni alla Gorìa 23
Peperoni padellati in brusco alla piemontese 26
Peperoni ripieni di pomodoro e formaggi alla piemontese 26
Peperoni ripieni di riso alla torinese 25
Polenta con gli occhi (La) 54
Pollo in agro al bianco secco 78
Porri gratinati ai formaggi e alle erbe 33
Puccia langhigiana di polenta, maiale e cavoli 129
Rane in guazzetto piemontese monferrino 90
Ratatouia di verdure invernali in salsa d'acciuga 21
Riso (o pasta) e fagioli alla piemontese 115
Rognone dei poveri 62
Rotolo di tonno alla cittadina 15
Saccoccia o tasca piemontese farcita 45
Salame di tonno torinese 15
Salsiccia brasata al vino rosso (Nebbiolo-Barbera) 77
Sanguinacci di maiale o "bròd" 81
Sformato autunnale-invernale di tre verdure 42
Sformato freddo di carciofi 41
"Stocco" in umido dei vecchi piemontesi 87
Tagliatella di frittate 53
Tartra o tartrà (Antichissima) 37
Tegamini o teglia di trippa e frattaglie di vitello con erbe, formaggi e uova alla ghiotta 47
Teglia di patate, uova e tartufi 34
Terrina monferrina di uova al pomodoro, formaggi ed erbe fini 30
Terrinette di carciofi al forno 35
Tonno di coniglio 46
Torta di riso verde di primavera 38
Torta filante di patate e formaggi nostrani 39
Torta fredda estiva di fagiolini 44
Torta sfoglia di formaggi piemontesi, spinaci e salsicce 40
Trippa del "Vecchio Salera" (La famosa) 50
Trota all'astigiana 1

- Trote in salsa di vendemmia 4
 Trotelle al burro e rhum con le noci 4
 Uova al “cirighet” 63
 Uova ripiene pasquali 63
 Uova strapazzate all’aceto e salvia e uova strapazzate all’acciuga col
 tartufo 64
 Vitello tonnato alla maniera rustica antica: con la carne lessa 56
 Vitello tonnato fatto alla maniera antica: con la carne brasata 57

Pizze e focacce

- Focaccette campagnole di grano condite 89

Primi piatti

- Agnolotti ai formaggi piemontesi (invernali) 161
 Agnolotti di mezzo magro ripieni di carciofi 163
 Agnolotti “gobbi” astigiani-albesi-torinesi ai tre arrosti 159
 Agnolotti verdi “col plin” ripieni di fonduta (Gli) 164
 Ballotte di tacchino in brodo all’antica 106
 Carbonara monferrina di tagliatelle e asparagi 154
 “Cistrà” astigiana 120
 Gnocchetti di “seiràss” ai funghi trifolati e tartufi 156
 Gnocchi di patate alla piemontese ricca 157
 Gnocchi gratinati al forno alla valdostana 159
 Grandi agnolotti “di magro” della Quaresima alle due ricotte 160
 Gran minestrone antico dei lavoranti 109
 Lasagne della vigilia 151
 Lasagne di gran magro dette anche “lasagne della Vigilia” 150
 Lasagnette fresche all’uovo col condimento estivo 152
 Minestra di noci 108
 Minestra di riso e “curadèla” 108
 Minestra invernale di tagliatelle e castagne bianche 130
 Minestra maritata di riso e spinaci 127
 Minestrone bianco invernale 128
 Minestrone di lasagnette e porri 113
 “Mnêstra da bâtë ël gran” 165
 Paniscia di Novara (Ricetta della) 130
 Pappardelle dei pastori alla ricotta, salsiccia cruda, olio vergine, sale
 e pepe 153
 Passato di fagioli, pomodori, cipolle ed erbe profumate con crostini

- al burro 127
- Pasticcio casalingo di patate in forma 39
- Polenta farcita con la “bagna del diavolo” o polenta del gentiluomo di campagna 148
- Polentina grigia con le erbe 119
- Polentina lunga in bianco alla torinese 117
- “Rabatòn” alessandrini di ricotta ed erbe 166
- Ravioli di ricotta e maiale 162
- Riso al forno in baccalà alla piemontese con tartufi 147
- Riso e coda di vitello 139
- Riso e porri degli ortolani d’Asti 111
- Riso stufato estivo ai pomi d’oro da noi detti “tomatiche” 135
- Risotto al Barbera d’Asti, d’Alba, del Monferrato 131
- Risotto alle creste di gallo 138
- Risotto alle erbe profumate, all’uovo e al limone 144
- Risotto allo Champagne (ovvero allo Spumante piemontese) 140
- Risotto a salsiccia e rhum [Antico] 143
- Risotto di magro a tutti i profumi del vento 145
- Risotto di Quaresima coi carciofi 144
- Risotto invernale ai finocchi 141
- Risotto magro alla zucca rossa 137
- Risotto o risotti “alla piemontese” 132
- Risotto piemontese 1: in bianco con tartufi 133
- Risotto piemontese 2: riso stufato della famiglia sabauda 134
- Risotto piemontese 3: borghese con la gallina 134
- Risotto piemontese 4: campagnolo estivo e familiare 135
- Risotto verde di una vecchia famiglia patrizia di Casale (Il) 142
- “Supa mitona” di pane rustica con i fagioli e il soffritto 101
- Tagliatelle agli zucchini e acciuga 155
- Tagliatelle gialle e verdi al gorgonzola e ricotta 156
- Tagliatellone alla pastora con “seiràss”, erbe profumate e pomodoro dolce 153
- “Tajarin” delle Langhe con l’antico comodino di frattaglie di cortile 149
- Teglia di polenta ghiotta ai porri, acciughe e formaggi 149
- Zuppa astigiana di pane e zucchini (“Supa ed cosòt”) 114
- Zuppa d’aglio 107
- Zuppa del giorno dell’uccisione del maiale 124
- Zuppa del mercante in fiera 113

- Zuppa del tempo dei Santi e dei Morti (La) 122
 Zuppa di capponi e galline bianco-mangiare e “mitonata” detta
 “della regina” 104
 Zuppa di formaggi 116
 Zuppa di funghi boleti [Antica] 168
 Zuppa di polentina ricca al cucchiaio 118
 Zuppa di riso al sedano e prezzemolo degli ortolani della valle del
 Tanaro 126
 Zuppa “mitonata” di pane, verze e fontina alla borghese 102
 Zuppa piemontese borghese di cipolle 103
 Zuppa primaverile di trippe e carciofi 111
 Zuppa verde di pollanca 105
 Zuppetta campagnola di gnocchetti di carni povere e pane in brodo
 d’ossa e d’ortaggi 103

Piatti di mezzo

- Arrosti borghesi “rifiniti” 189
 Arrosto casalese alla senape e acciuga [Antico] 181
 Arrosto di scaramella arrotolata sul trito di profumi 185
 Arrosto rifinito alla Cavour 190
 Arrosto rifinito alle nocciole 191
 Arrosto rifinito al limone e tuorli d’uovo 191
 Arrosto rifinito al tonno 191
 “Bagna câoda” dell’arciprete 98
 “bagna câoda” (La) 93
 “Bagna câoda” Madama Reale 99
 Brasato di manzo o vitello al Barbera di Asti e di Alba 169
 Brasato estivo a tutti gli ortaggi (senza vino) 171
 Capocollo di vitello alla giardiniera 173
 Capretto nostrano al forno con patate novelle al rosmarino 220
 Carbonata valdostana con la polenta 177
 Carne in tegame al vino rosso e verdure della tradizione astigiana 170
 Coppa di maiale al vin bianco, aceto e zucchero (dolcebrusco) 175
 Cosciotto d’agnello al forno con castagne 219
 Costoletta alla castellana 179
 Faraona “al salmig” 196
 Fegato con salsa d’uovo ovvero in fricassea bianca 221
 Filetto alla piemontese ricca con pâté di fegato, funghi, fonduta e
 tartufi 178

- Grande “Bollito Misto” storico piemontese 199
Groppa di manzo all’aceto 172
Lombo di maiale alle nocciole 188
Medaglioni di filetto di vitello o di petto di pollo nel guazzetto
borghese dell’800 210
Misto di arrostiti nostrani di stalla e di cortile 185
Patate ai capperi 223
Rifreddo o polpettone con salsa peperonata 193
Rolatine o involtini di carne o “quajette” o bombette 182
Saccoccia piemontese invernale alla ricotta 192
Scaramella arrosto a cuscino imbottito di carni 186
Stufato al marsala 182
Stufato d’asino 176
Tenerone stufato con cipollette primaverili e limone 174
Vecchio fricandò astigiano 180

Pollame e cacciagione

- Anitra muta disossata e farcita 194
Bocconcini estivi di pollo alle erbe odorose, vino bianco e limone
209
Cappone di Roccaverano lessato nel fieno maggengo con le tre salse
dolci dei padri 198
Cappone, o faraona, ubriaco, al salmì campagnolo 203
“Comodato” di gallinacci all’antica 197
Coniglio alla grappa Piemonte 218
Coniglio all’astigiana con vino Freisa 211
Coniglio al limone 216
Coniglio arrosto al finocchio degli ortolani del Tanaro 212
Coniglio autunnale in bagna di verdure “annidato” nella polenta
ricca 215
Coniglio disossato e farcito di spinaci in gabbia di pastafrolla 218
Coniglio “dos e brusch” piemontese 216
Coniglio stufato all’ortolano 213
Fagiano alla marsala 207
Fricassee di carni miste all’italiana 221
Gallinaccio alla cacciatore piemontese antica 205
“Giambonetti” di polletto novello in umido con polenta 210
Lepre del Monferrato alle erbe 225
Oca (o anitra) con le verze 195

- Petto di tacchino all'ebraica-moncalvese 198
- Pollo abbrustolito con guazzetto di senape ed erbe fini 204
- Pollo alla cacciatora piemontese moderna 206
- Pollo al verde di primavera 203
- Pollo o coniglio ai peperoni 207
- Quagliette o piccioni alla Cavour 196

Verdure

- Insalata verde di contorno di gusto tradizionale dei piemontesi benmangianti 223
- Ratatuia piemontese di verdure 222

Dolci, frutta e formaggi

- “Bònet!” astigiano 227
- Carlotta casalinga di pesche 241
- Coppa di “seiràs” alla piemontese (“Coppa sabauda”) 229
- Crostata piemontese di noci 237
- Dessert estivo di pesche al vino con lo zabaglione 243
- Dolce di zucca rossa 235
- Dolce montebianco di castagne 234
- Focaccia o “tirà” alla ricotta piemontese 244
- Mousse di mele al liquore di arancia 243
- Panna cotta dell'antico Piemonte 229
- Pesche ripiene alla piemontese 231
- Salame dolce o salame del papa 238
- Semifreddo ai marroni 242
- Timballo casalingo di more 240
- “Tirà n'ta pèla” (Dolce nella padella) 239
- Torta-crostata piemontese di ricotta o “seiràs” 236
- Torta di castagne della Pasqua 232
- Torta di mele “povera” 231
- Torta langarola di nocciole 237
- Torta monferrina di fichi e pesche al burro 233
- Torta monferrina di zucca e mele 232
- Torta patrizia alla frutta di stagione 239
- Zabaglione arricchito in semifreddo 242