

# Indice analitico delle ricette

## Antipasti

- Crostini con caciotta di pecora 18
- Crostini con pasta di olive 22
- Crostini con rigaglie di pollo 22
- Crostini con salsa rossa e verde 23
- Crostini di beccacce 20
- Crostini di “finta cacciagione” 20
- Crostini di lepre 19
- Crostini di milza 21
- Crostini di piccione 19
- Fave col pecorino 33
- Fregnacce o frittelloni 30
- Olive secche condite 32
- Tarallucci e tisichelle 32

## Farine, pizze e focacce

- Bruschetta (pansanto) 13
- Canata maremmana 16
- Castagnaccio 26
- Diomeneguardi 26
- Frittelle con avanzati di pastella 299
- Minestra con ceci e castagne 71
- Pandorato 291
- Panonto 14
- Panzanella (pane mollo) 15
- Paradiso 17
- Pizza dolce con la ricotta 29
- Pizza dolce con lo strutto o con gli sfrizzoli 29
- Pizza dolce con patate e cannella 29
- Pizza dolce con zibibbo 28
- Pizza fritta col pecorino o col prosciutto 28
- Pizza rustica col “cacio pecorino” 24
- Pizza rustica con gli “sfrizzoli” 25
- Tozzata del pecoraro 17

## Primi piatti

- Acquacotta “a pesce sfuggito” 48
- Acquacotta coi luppoli (o con gli asparagi selvatici) 43

- Acquacotta col pesce di lago (La Sbroscia) 47
- Acquacotta con cardi selvatici (con i carciofi o coi carducci) 42
- Acquacotta con gli strigoli 42
- Acquacotta con i broccoli (o con broccolotti) 44
- Acquacotta con i germogli di zucca 45
- Acquacotta con i ramolacci 40
- Acquacotta con la pecora (La Pezzata) 46
- Acquacotta con la saraca 47
- Acquacotta con le “erbarelle” 41
- Acquacotta con le rape (o con le cime di rapa) 44
- Acquacotta con patate e cipolle (con l’aglio = agliata)(con la mentuccia = mentucciata) 40
- Acquacotta della Maremma Laziale (Acquacotta della Tuscia Viterbese) 39
- Bucatini all’amatriciana 98
- Fettuccine con le rigaglie di pollo 91
- Frascarelli 66
- Gavinelle 86
- Gnocchi col ferro 89
- Gnocchi di patate 90
- Gnocchi ’ncotti 87
- Imbracata 104
- Linguine col sugo di tinca 100
- Linguine col tonno 99
- Lombrichelli 85
- Maccheroni con la ricotta di pecora 94
- Maccheroni di Canepina (Fieno di Canepina) 90
- Mesatoli 86
- Minestra coi garganelli 77
- Minestra col battuto (Minestra col sartello) 72
- Minestra col coniglio 76
- Minestra con la cicoria 72
- Minestra con l’agnello (Minestra zozza)

- Minestra con l'anguilla 75  
 Minestra con l'arzilla 74  
 Minestra di farro e lenticchie 82  
 Minestra di riso "del Pranzo del Purgatorio" 79  
 Minestra di riso e cicoria 78  
 Minestra di riso e fave secche 80  
 Minestra di riso e lenticchie 79  
 Minestra di riso e piselli 78  
 Minestra di tinca coi tagliolini 75  
 Minestrone alla viterbese 67  
 Pancotto con la ricotta (Pancaruccia) 65  
 Pancotto del bebè 65  
 Pancotto del nonno 64  
 Pappardelle alla lepre 92  
 Pasta e broccoli 71  
 Pasta e ceci 69  
 Pasta e fagioli alla viterbese 68  
 Pasta e fave 70  
 Pasta e patate 69  
 Pasta straccia 87  
 Penne all'arrabbiata 98  
 Penne col pesto alla viterbese 99  
 Pizzicotti 89  
 Polenta 100  
 Polenta coi filetti di tinca 103  
 Polenta col sugo di saraca 103  
 Polenta con le costarelle (o con salsicce) 102  
 Polentina 104  
 Quadrucci coi piselli 73  
 Quadrucci con le lenticchie 74  
 Rigatoni col sugo d'agnello 95  
 Rigatoni con la pagliata 94  
 Riso col sugo (risotto) 105  
 Riso (o risotto) col nero di seppia 108  
 Riso (o risotto) col sugo d'anguilla 109  
 Riso (o risotto) col sugo di coregone 108  
 Riso (o risotto) col sugo di funghi 107  
 Riso (o risotto) col sugo di salsiccia 106  
 Riso (o risotto) con rigaglie di pollo 106  
 Risotto al tartufo nero di Blera (scorzone) 110  
 Risotto coi carciofi 109  
 Risotto con asparagi selvatici 110  
 Sfornato di lasagne 93  
 Spaghetti a cacio e pepe 96  
 Spaghetti aglio olio e peperoncino 96  
 Spaghetti alla carbonara 95  
 Spaghetti alla contadina 97  
 Spaghetti alle alici 97  
 Spaghetti al sugo d'anguilla 97  
 Strozzapreti 88  
 Suppli 293  
 Tagliolini col sugo di coregone o di tinca 93  
 Zuppa blerana con la capra (Pappa de capra) 61  
 Zuppa coi cannellini 51  
 Zuppa coi corallini 51  
 Zuppa coi fagioli "Li facioli co' le fette" 49  
 Zuppa coi funghi 55  
 Zuppa coi gialloni e l'erbarelle 50  
 Zuppa coi granchi o con le "ciaffere" 63  
 Zuppa col coniglio 60  
 Zuppa col pesce di lago (La Sbroscia) 62  
 Zuppa con ceci e castagne della Vigilia di Natale 53  
 Zuppa con gli spinaci 58  
 Zuppa con la cipolla (La Cipollata) 53  
 Zuppa con l'agnello (Giubba e Calzoni) 59  
 Zuppa con le fave fresche (La Scafata) 55  
 Zuppa con le lenticchie 52  
 Zuppa con le lumache 58  
 Zuppa con l'ortica 56  
 Zuppa con pomodori e mentuccia 57  
 Zuppa di fagioli con l'osso del prosciutto 49  
 Zuppa di pesce alla civitavecchiese 61
- Pesci**
- Anguilla alla bisentina 214  
 Anguilla alla cacciatore 216  
 Anguilla alla pescatore 215  
 Anguilla alla pizzaiola 217  
 Anguilla coi piselli 215  
 Anguilla in agrodolce 217  
 Baccalà al forno alla romana 222  
 Baccalà al tegame in agrodolce 222  
 Baccalà in padella col finocchio selvatico 221  
 Baccalà sfilettato all'olio d'oliva (Baccalà a streppo) 223

- Calamaretti in umido 220  
 Capitone alla griglia 218  
 Carpa in umido 212  
 Coregone al forno con le patate 203  
 Coregone arrosto alla bolsenese 202  
 Coregone in salsa martana 202  
 Filetti di coregone marinati 203  
 Filetti di persico fritti 211  
 Filetti di tinca in salsa martana 210  
 Frittura mista di lago 294  
 Luccio al forno 204  
 Luccio fritto 205  
 Luccio in umido 204  
 Marinata di pesce di lago 199  
 Minestra con l'anguilla 75  
 Minestra con l'arzilla 74  
 Minestra di tinca coi tagliolini 75  
 Polipetti affogati alla civitavecchiese 220  
 Seppie coi carciofi 219  
 Seppie coi piselli 218  
 Seppie con le olive 219  
 Tinca alla diavola 210  
 Tinca a porchetta 209  
 Tinca coi piselli 208  
 Zuppa coi granchi o con le "ciaffere" 63  
 Zuppa col pesce di lago (La Sbroscia) 62  
 Zuppa di pesce alla civitavecchiese 61
- Piatti di mezzo**
- Abbacchio al forno con le patate 154  
 Animelle, cervello e schienali fritti dorati 289  
 Animelle d'agnello in padella 159  
 Animelle di vitella fritte dorate 152  
 Budellucci 130  
 Cacciatorini 133  
 Capocollo 128  
 Capomazzi al tegame con la cipolla 161  
 Capomazzi in graticola 160  
 Capomazzi in padella con patate 161  
 Castrato in umido 163  
 Cervello di vitella fritto dorato 152  
 Coda alla vaccinara 149  
 Coda coi fagioli 150  
 Coppa di testa della Toscana 126  
 Coratella d'agnello con la cipolla 162  
 Coratella d'agnello in padella coi carciofi o con le olive 162  
 Costarelle al tegame 117  
 Costarelle alla brace 117  
 Costolette d'abbacchio a scottadito 155  
 Costolette d'abbacchio fritte 292  
 Cuore e fegato fritti 293  
 Fagioli con le strisce 114  
 Fegatelli allo spiedo 119  
 Frattaglie miste in padella con la cipolla 145  
 Frattaglie singole in padella 145  
 Frittata con gli strigoli, con i luppoli, con gli asparagi, con la vitabia, con l'ortica 300  
 Frittata con i carciofi 300  
 Frittata con la cipolla e pomodoro 300  
 Frittatine a trippa 301  
 Fritto (Frattaglie scure) 144  
 Fritto misto alla viterbese 288  
 Granelli fritti dorati 289  
 Grufi fritti dorati 290  
 Guanciale della Toscana 131  
 Involtini 136  
 Lesso in padella coi broccoli (o con le rape) 143  
 Lesso in padella con i peperoni 142  
 Lesso in padella con patate 143  
 Lesso rifatto alla cacciatore 141  
 Lesso rifatto coi carciofi 140  
 Lesso rifatto coi carducci 141  
 Lesso rifatto coi fagioli (o con le lenticchie) 139  
 Lesso rifatto con la cipolla 139  
 Lesso rifatto con le patate 142  
 Lesso rifatto (o spezzatino) 138  
 Lombetto (Lonza - Lonzino) 128  
 Nervetti 150  
 Padellata 113  
 Pagliata 145  
 Pagliata al forno con le patate 146  
 Pagliata in graticola 146  
 Pagliata in padella con le patate a tocchetti 147  
 Pagliata in umido 146  
 Pancetta in padella 120  
 Pancetta tesa 130  
 Pignattaccia 135  
 Polpette col lesso o col bollito (o Polpettone) 143

- Prosciutto di montagna della Tuscia 129  
 Salame "corallina" 125  
 Salame cotto di Viterbo 124  
 Salsicce di cinghiale della Tuscia 132  
 Salsicce in padella con i broccoli 121  
 Salsicce in padella con le patate 122  
 Salsicce in padella con olive 121  
 Salsicce in umido coi fagioli 123  
 Salsicce in umido con lenticchie 122  
 Salsicce in umido con le patate 123  
 Salsicce nere (Mazzafegati) 132  
 Saltimbocca 136  
 Sanguinaccio 112  
 Scannature d'abbacchio in padella 160  
 Spezzatino d'agnello a "bujone" 156  
 Spezzatino d'agnello alla cacciatore 157  
 Spezzatino d'agnello alla canepinese 158  
 Spezzatino d'agnello attufato alla contadina 155  
 Spezzatino d'agnello brodetto 156  
 Spezzatino d'agnello coi carciofi 158  
 Spezzatino d'agnello coi funghi 159  
 Spezzatino di vitello alla cacciatore 137  
 Spezzatino in umido con le patate (Le patate c'a carne) 138  
 Spianata romana (Mortadella viterbese) 127  
 Stufato di manzo col sedano 137  
 Susianella (Salamella viterbese di fegato) 125  
 Testina di vitella coi fagioli 151  
 Testina di vitella frita 291  
 Testina di vitella in salsa 151  
 Trippa 147  
 Trippa al sugo alla romana 148  
 Trippa al sugo alla viterbese 147  
 Trippa di maiale al sugo 120  
 Viarelli 130  
 Zampetti e coda al tegame 118  
 Zampetti e coda in padella 118  
 Zampetti e coda in salsa 119
- Pollame e cacciagione**  
 Beccacce con lenticchie 187  
 Beccacce in salmì 186  
 Cappone ripieno di Natale 175  
 Cinghiale alla cacciatore 181  
 Cinghiale della Maremma laziale in agrodolce 179  
 Cinghiale in salmì 181  
 Cinghiale in umido alla maremmana (a bujone) 180  
 Coniglio al forno con patate 167  
 Coniglio al tegame "a bujone" 166  
 Coniglio a porchetta 167  
 Coniglio disossato ripieno con patate 166  
 Coniglio fritto 292  
 Crocchette di pollo 175  
 Crostoni con coniglio in salmì 165  
 Fagiano arrosto 188  
 Lepre agli odori 185  
 Lepre alla cacciatore 184  
 Lepre alle olive 183  
 Lepre in salmì 184  
 Lumache al tegame (di S. Giovanni) 196  
 Lumache fritte 196  
 Lumache, preparazione di base 195  
 Palombacci in pentola 191  
 Palombacci in salmì 192  
 Pollo fritto 292  
 Pollo ripieno al tegame 172  
 Quaglie alla pagnotta 189  
 Quaglie coi carciofi 190  
 Quaglie coi piselli 190  
 Salmì della Tuscia 178  
 Spezzatino di coniglio brodetto (in fricassea) 170  
 Spezzatino di coniglio con le castagne 168  
 Spezzatino di coniglio con le nocciole 168  
 Spezzatino di coniglio in padella alla cacciatore 170  
 Spezzatino di coniglio in umido alla viterbese 169  
 Spezzatino di pollo "a bujone" 173  
 Spezzatino di pollo alla cacciatore 173  
 Spezzatino di pollo all'arrabbiata 174  
 Spezzatino di pollo in padella coi peperoni 175  
 Spezzatino di pollo in padella con olive 174  
 Spinosa a porchetta 193  
 Starne con lenticchie 192

**Verdure**

Broccoli strascinati 237  
 Carciofi alla brace 232  
 Carciofi al tegame alla romana 232  
 Carciofi fritti dorati 290  
 Carciofi in fricasea 231  
 Carciofi in umido 231  
 Carducci alla parmigiana 233  
 Carducci in umido al tegame 233  
 Ceci al tegame 254  
 Cicerchie con i rancicelli 256  
 Corallini al pomodoro 251  
 Fagioli alla sutrina 250  
 Fagioli con le cotiche 249  
 Fagioli in greppa 250  
 Fave al guanciaie 255  
 Ferlenghi alla brace 281  
 Ferlenghi al tegame con la mentuccia 281  
 Fioriture di zucche in padella 242  
 Frittelle con foglie di pastinaca 296  
 Frittelle con la salvia 296  
 Frittelle di borragine 295  
 Frittelle di broccoli 297  
 Frittelle di carciofi 298  
 Frittelle di cicoria ed erbarelle 296  
 Frittelle di fiori di zucca 297  
 Frittelle di patate e caciotta 298  
 Frittelle di zucca 298  
 Funghi fritti dorati 290  
 Lenticchie in umido 252  
 Melanzane al funghetto 240  
 Olive in padella con pancetta 242  
 Parmigiana di melanzane 240  
 Patate arrosto col finocchio 238  
 Patate a tocchetti fritte 294  
 Patate in padella a porchetta 238  
 Piselli al prosciutto 254  
 Pomodori col riso 244  
 Porcini al forno con patate 279  
 Porcini alla brace 280  
 Porcini fritti dorati 280  
 Porcini in padella con le patate 280  
 Rape in padella 241  
 Tortino (Frittata) di patate in padella 239  
 Verdure fritte dorate 290  
 Verdure miste al forno gratinate 243

Verdure miste in pinzimonio 244  
 Vignarola 245

**Dolci, frutta e formaggi**

Amaretti con le nocciole 345  
 Amaretti di Blera 368  
 Amaretti di Ronciglione 368  
 Amaretti finti 339  
 Birolli 362  
 Biscotti dei S Martiri a Tuscania (Veriano, Secondiano, Marcelliano) 333  
 Biscotti di S. Anselmo a Bomarzo 333  
 Biscotti di S. Antonio ad Acquapendente 335  
 Biscotti di S. Antonio di Soriano 335  
 Biscotti di S. Maria Assunta di Valentano 333  
 Biscotti di S. Maria Maddalena di Gradoli 333, 334  
 Biscotti di Tuscania per lo squaglio di cioccolata calda 338  
 Brutti-Buoni con le nocciole 348  
 Caciotta in carrozza 293  
 Capitone dolce 315  
 Castagnaccio con la ricotta 358  
 Castagnaccio con le nocciole dei Cimini 359  
 Castagnaccio dolce 358  
 Castagnole viterbesi 318  
 Cazzotti 345  
 Ciambelle della Barabbata di Marta 334  
 Ciambelle della Tuscia all'anice 367  
 Ciambelle di S. Antonio di Canepina 335  
 Ciambelle di S. Michele di Vitorchiano 334  
 Ciambelle di S. Rocco a Bagnai 333  
 Ciambelline all'anice 366  
 Ciambelline al vino ('mbriachelle) 365  
 Ciambelline con le nocciole 346  
 Ciambelline con le patate 366  
 Ciambelline fritte 365  
 Ciambelline ricresciute 371  
 Ciambellone 367  
 Ciambellone con la ricotta 356  
 Ciambellone con le nocciole 350  
 Ciaramille - Ciaramicole 328  
 Cioccolatini alle nocciole 346

- Crostata con la ricotta 355  
 Crostata con le castagne 360  
 Crostata di visciole 369  
 Crucchi di Vignanello con le nocciole 349  
 Cuscineti di mozzarella e alici 291  
 Duri-Morbidi con le nocciole 348  
 Fave dei morti 369  
 Frappe 317  
 Frittelle con farina di castagne 362  
 Frittelle di mele 299  
 Frittelle di riso di S. Giuseppe 320  
 Frittelle dolci col pancotto senza riso 321  
 Frittelle dolci di pastella senza riso 322  
 Gialletti 339  
 Giuncata 336  
 Maccheroni con le noci 311  
 Maritelli di Carbognano 331  
 Maritozzi 323  
 Maritozzi col mosto 370  
 Meringhe con le nocciole (Verginelle) 349  
 Morette con le castagne 361  
 Morette con le nocciole 349  
 Mostaccioli 363  
 Mostaccioli con le nocciole 347  
 Mostaccioli con le noci 364  
 Nociata 313  
 Ossetti da morto alle nocciole 346  
 Pane del Vescovo 312  
 Pane di S. Anselmo a Bomarzo 334  
 Pane dolce di Bomarzo 312  
 Pangiallo 309  
 Panpariti di Vignanello 331  
 Panpepato 310  
 Paste al burro 338  
 Paste con ammoniacca 340  
 Paste della sposa 337  
 Peschette dolci 370  
 Pizza di Natale di Tuscania 313  
 Pizza dolce con la ricotta 29  
 Pizza dolce con lo strutto o con gli sfriz-  
 zoli 29  
 Pizza dolce con patate e cannella 29  
 Pizza dolce con zibibbo 28  
 Pizze di Pasqua 326  
 Pizze di Pasqua col formaggio 328  
 Pizze di Pasqua gialle 327  
 Ravioli al forno con la ricotta 354  
 Ravioli dolci al forno con le castagne 360  
 Ravioli dolci coi ceci (Ceciaroli) 315  
 Ravioli dolci con le noci 314  
 Ravioli dolci di mamma Ilde 352  
 Ravioli fritti con la ricotta 355  
 Ricotta frita dorata 291  
 "Straccaganasse" 364  
 Torta con le nocciole – ricetta 1 350  
 Torta con le nocciole – ricetta 2 351  
 Torta con marroni e nocciole dei Cimini 359  
 Tozzetti di Caprarola 343  
 Tozzetti di Ronciglione (senza uova: toz-  
 zetti di magro) 344  
 Tozzetti di Soriano 343  
 Tozzetti di Tuscania 344  
 Tozzetti di Vallerano 343  
 Tozzetti di Vetralla in monocottura 343  
 Tozzetti di Viterbo (senza lievito) 344
- Salse**
- Ragù con carne bovina tritata 84  
 Salsa alla viterbese 84  
 Sugo al finocchio 82  
 Sugo all'amatriciana 83  
 Sugo all'arrabbiata 82  
 Sugo alla carbonara 83  
 Sugo al tonno 84  
 Sugo coi funghi 84  
 Sugo con carne di coniglio 84  
 Sugo con la salsiccia 82  
 Sugo con le costarelle 83  
 Sugo con rigaglie di pollo 84  
 Sugo di carne in umido 83  
 Sugo di coregone in bianco 84  
 Sugo di tinca o d'anguilla 84  
 Sugo finto (o sugo pazzo) 82
- Conserven e marmellate**
- Confettura di carote in bagno aromatico 229  
 Marmellata di marroni dei Cimini 361