

# Indice analitico delle ricette

## Antipasti

- Budino di ricotta alle erbe con salsa mielata al vino 265
- Ciccioli 124
- Coppa di testa 126
- Insalata di spinaci e prosciutto in marinata agrodolce 266
- Torta di ceci 265
- Torta di cipolle confettate 265

## Pizze, focacce, farinate

- Crescentina frita 325
- Focaccia o stacciata (*piê bufôna, burgulôt, piadoun, sciazêda, spianêda*) 325
- Pagnotta pasquale (*la pagnotta ad Pasqua*) 332
- Pane bianco (*pèn bienc*) 326
- Pane casareccio (*pèn ner, pàn d'amstura*) 327
- Pane formaggio e miele 327
- Piada 324
- Piadina sfogliata (*pièda sfujèda*) 324

## Primi piatti

- Baffucci o battutini in brodo 31
- Bafoc (i), i batudoin, i gratè, la pasta batüda, i manfrigul di Tonino Guerra 100
- Bigoli con le sardelle sotto sale 111
- Bigul sal sardeli* 112
- Brodo di rane alla romagnola 110
- Buzéga* 104
- Buzéga* della vallata del Savio 103
- Cappelletti al formaggio di fossa “vaccino”, conditi con salsa di scalogno romagnolo e miele di castagna 313
- Farfalline al profumo di capperi, rosmarino e miele 266
- Giugetti o giogetti ravennati 101
- Ingannapreti (i *fota-prit*, gli *ingana-prit*) 103

- Manfrigoli, malfattini, manfettini, grattini, battutini, minuzzoli, semolini, maccarelli, baffucci, mondellini, giogetti, grattatini, patacucci, monfettini, pasta battuta, baffetti, mafrigoli, monfrigoli, manfroni, minutini, battutini “matti”, manfettoni, pastina, granellini, minutelli, bonifatoli, ghianderini, manfregoli, mofrigoli, granetti (*gnëz, giuget, bafóc, patacoc, patacot, graten, manfron, barafuc, barafóc, armest, gnëzi, grated, manfrigul, batudoin, pasta batüida, mafrìgual struné, mafrìgol, batutin, munfrìgal, munfrìgli, manfrìgli, manfrìgle, sbafoc, granit, munfrìgli, gratein, patacùc, babau, barafoc armest, graté, mufréigval, mafrìgol ad pulenta, gne zi*) 98
- Menestra de fave fresche con brodio de carne 186
- Minestra con gli stridoli 134
- Minestra di fagioli 94
- Minestra o zuppa di ranocchi 111
- Orecchioni di patata montanari (*urciò ad pateta muntaner*) 109
- Orecchioni di ricotta e di patata, detti anche Tortelloni,  
Orecchioni, Gattoni, Sacchetti (*urciòn, urcion, urciò ad pateta, urciò ad ricota, gutòn o gajòn*) 107
- Pancotto e C. 95
- Pappardelle e le tagliatelle 34
- Passatelli in brodo 34
- Pasta al pesto di erbe fini all’olio extra vergine di oliva ‘Brisighello’  
D.O.P. 189
- Pasta e ceci 30
- Pasta e ceci all’olio extra vergine “Brisighello” 165
- Pasta e fagioli 29
- Pasta, patate e zucchini 178
- Pennette alle verdure e gamberi all’olio extra vergine di oliva  
“Brisighello” 178
- Ragù di stridoli 134
- Ravioli di baccalà norvegese e patate con zucca, scalogno  
caramellato e guangiale croccante di mora romagnola 193
- Riso nel latte al miele 275
- Risotto all’asparagina 131
- Risotto con gli stridoli 135
- Risotto dell’uliveto 166
- Rotolo di pasta alle erbe amare con fonduta di formaggio e miele  
267

- Spaghetti alla chitarra con fagioli e porcini, al “Brisighello” 175  
 Spaghetti alla saccense 163  
 Stricchetti o farfalline in salsa di asparagina 132  
 Strozzapreti (*strozaprit, lunghet, slozaman, strozaprét*) 105  
 Suppa de cicire cum erbe odorose et olio de frantoio 183  
 Tagliatelle all’asparagina 1 132  
 Tagliatelle all’asparagina 2 132  
 Tagliatelle della vigilia 274  
 Tagliolini d’ortica con culatello, rughetta, limone ed olio extra vergine di oliva “Brisighello” D.O.P. 191  
 Tagliolini in brodo (e al sugo di pomodoro) 30  
 Tortelli con gli stridoli 134  
 “Zufлот”, maccheroncini di Santarcangelo di Romagna 35  
 Zuppa di asparagina 131  
 Zuppa di fagioli e vongole al “Brisighello” 174  
 Zuppa di legumi e cereali all’olio Brisighello 169  
 Zuppa di miglio all’olio extra vergine “Brisighello” 164

## Pesci

- Acquadelle fritte 117  
 Anelli di salmone e robiola con crema di finocchio e olio al basilico 191  
 Anguilla della vigilia 320  
 Anguilla in agrodolce 321  
 Anguilla in crosta con uva sultanina e pinoli allo zabione di agresto 293  
 Baccalà dolce e forte 322  
 Baccalà mantecato all’olio extra vergine di oliva Brisighella DOP. “Brisighello” su guazzetto di seppie al nero 196  
 Brodetti alla romagnola 82  
 Brodetti della costa romagnola 52  
 Brodetti di “capitan Ugo” 80  
 Brodetto n. 1 77  
 Brodetto n. 2 77  
 Brodetto n. 3 77  
 Brodetto alla cervese (secondo il Circolo della Pantofla e del Ristorante Antica Romagna di Cervia) 67  
 Brodetto alla cervese (secondo l’Accademia Italiana della Cucina) 67

- Brodetto alla marinara (Versione Ghinelli) 82  
 Brodetto alla ravennate 82  
 Brodetto classico del Ristorante Al Deserto di Cervia 68  
 Brodetto classico di Marina di Ravenna 71  
 Brodetto dei pescatori dell'Adriatico (Secondo Anna Gosetti Della Salda) 81  
 Brodetto del Moro di Cattolica ("el brouvet de' mor") 79  
 Brodetto del navigante di Vincenzo Brocconi 78  
 Brodetto di Bellaria-Igea Marina (brudet) 75  
 Brodetto di Cesenatico 76  
 "De troitis in pastillo" 187  
 Fiori di zucca con funghi e filetti di sogliola all'olio "Brisighello" 169  
 Frittatina di "uomini nudi" 119  
 "Guazzamollo di baccalà e castagne al profumo di cannella" 195  
 Insalata di baccalà 181  
 Insalata di capesante e funghi porcini 164  
 Insalata di gamberi di fiume 167  
 Insalata di mazzancolle all'olio "Brisighello" ed agrumi 171  
 Involtoni di pesce spada ai fagiolini e pomodori 176  
 Luccio in salsa con polenta abbrustolita 179  
 Mortadello di borrago, pisse, citrangole, cascio et olio bono 184  
 Paganelli (ghiozzi) 115  
 Rotolini di anguilla in agrodolce 322  
 Salmone al vapore in vellutata all'olio di oliva 174  
 Salmone fresco marinato alle erbe del giardino 165  
 Sardelle e acciughe sotto sale "da bere" 119  
 Spezzatino di salmone con sfriandrine e cavolo rosso 194  
 Trota affogata e savor camelino 183  
 Trota alle erbe aromatiche 162  
 Un brodetto di mare del Settecento 61  
 "Uomini nudi" 118

### **Piatti di mezzo**

- Agnello marinato alla brace 319  
 Arrosto di maiale al miele 284  
 Arrosto di maiale mielato e speziato in crosta 268  
 Cipolle brasate al forno farcite con salciccia fresca ed olio extra vergine di oliva 'Brisighello' D.O.P. 190

- Costata di manzo al vapore, salsa verde, mostarda di pere volpine e verdure 172
- Frittata con gli stridoli 133
- Insalata di frattaglie di agnello alle fave, mandorle e olio Brisighello 168
- Lombo di maiale alle spezie, salsa dolce-forte e composta di cipolle 310
- Maiale arrosto con vino e miele 320
- Paniccia di bronza 185
- “Papparuccia” 102
- Polpette di stridoli 135
- Prosciutto saporito con giardiniera in agrodolce 318
- Salsiccia matta 128
- Stufato di stridoli 135
- Testina di vitello con lenticchie ed olio extra vergine di oliva “Brisighello” 181
- Vitello al miele e uva fresca 268

### **Pollame e cacciagione**

- Cappone marinato con asparagi all’olio extra vergine di oliva “Brisighello” 182
- Faraona in salsa di miele e aceto balsamico tradizionale 269
- Filetti di coniglio marinato 173
- Galletto al miele 319
- “Gratomea de pullis” 188
- Medaglione di cervo avvolto nelle mandorle in salsa di zenzero, miele e purè di banane 297
- Moriglione in salsa al miele, peperoncino e lemongrass 300
- Nocette di capriolo con arance al miele 292
- Pernice rossa arrostita con miele e uva 307
- Petto di pollo e purea tiepida di pomodoro all’olio “Brisighello” 170
- Pollo farcito alle mandorle in salsa allo zafferano e miele con ragù di fegatelli 295
- Pollo marinato allo zenzero con olio Brisighello 167
- Sella di capriolo al pepe bianco e soufflé di marroni 298
- Strudel di maiale e mele allo zabaione al miele di corbezzoli 299
- Suprema di pollo farcita in salsa di lattuga e mandorle 296

**Verdure**

- Asparagi con le uova 132
- Ceci all'olio 323
- Cipolline in agrodolce 323
- Fagioli con la saba 123
- Mischiatura di insalata, erbe aromatiche, fiori di nasturzio e di  
borraggine 177

**Dolci, frutta e formaggi**

- Biscotti al miele (*biscòt, scutén*) 328
- Biscotti di polenta (*micutìn*) 328
- Bracciatelli (*braciadèl. brazadél*) 329
- Brustoline 141
- Burlengo 317
- Bustrengo con il miele 279
- Bustrengo dolce (migliaccio con sangue di maiale) 286
- Cantarelle (*cantareli*). 330
- Casadello di Romagna 284
- Cassata al miele 271
- Cassoncini ripieni 331
- Castagnole al miele 287
- Ciambella romagnola 281
- Cornucopia ai frutti di bosco 309
- Crocante 285
- Crocantino gelato al miele 271
- Crostata (*crusté*). 331
- Cuciarolli 140
- Dulcamine (frittelle non quaresimali) 272
- Fagottini di mele al Calvados e piramide al miele di sulla 305
- Fichi caramellati 142
- Frittelle al miele e noci 315
- Frittelle di San Martino 277
- Frutta calda al vino bianco in terrina 308
- Giuncata al miele 273
- Gli straccadenti 277
- Marroni passati col miele 280
- Mele al forno 337
- Meringata di mele al miele 270
- Miacetto 313

- Migliaccio 288  
 Migliaccio dei Malatesti 275  
 Migliaccio del padrone 276  
 Migliaccio romagnolo secondo il M. Marco Guarnaschelli Gotti  
 312  
 Mistocchine 140  
 Mousse al miele e pinoli con salsa alle more 311  
 Ofelle romagnole 281  
 Pan di Spagna 291  
 Pan speciale 316  
 Pastine con il miele 282  
 Pere al vino 338  
 Pesche ripiene 144  
 Polenta al miele (*pulenta sé miel*) 329  
 Polenta dolce (*tórta ad pulénta, micòt dólz*) 333  
 Ravioli dolci 272  
 Sanguinaccio o torta di maiale (*burleng, miaz, tàorta ad bagòin*)  
 333  
 Semifreddo alle nocciole, zabaione al miele e salsa profiterole 303  
 Spaghetti dolci alle noci 274  
 Strudel di fichi freschi, noci e miele 270  
 Strufoli con il miele 315  
 Tagliatelle fritte al miele 278  
 Torroncino in salsa profiterole 306  
 Torrone 289  
 Torrone, secondo Maddalena Fellini 314  
 Torta all'uva (*piè cun l'ùva sèca, mèt, piadòt*) 334  
 Torta bavarese al miele e cioccolato 301  
 Torta di pane e miele 335  
 Torta ricciolina o di tagliatelle 287  
 Torte di biscotti 290  
 Zaletti al miele (*zaltin, zalèt*) 335  
 Zaletti alla turca 283

## Salse

- Salsa all'olio di basilico per insalate di pesce, pesce bollito e insalate  
 varie con pomodori 162

**Conserve e marmellate**

Composta di corniole 337

Cotognata 280

Mostarda addolcita 336

Mostarda romagnola 336

**Vini, liquori e altri distillati**

Grappa al miele 285

Liquore di erba Luigia (o limoncina, o cedrina ovvero verbena odorosa) 147

Nocino 339

Vino caldo (*vin brulé*) 338

"Le cucine di Romagna", di Graziano Pozzetto  
collana: cucine del territorio – serie Tarka – Orme editori  
ISBN 978-88-6710-070-5