

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Bocconcini di salsiccia di cinghiale 173
- Crostini alla beccaccia 146
- Crostini alla salsa agliata 167
- Crostini Alta Maremma 166
- Crostini con le olive nere 167
- Crostini con salsa di pecorino 167
- Crostini di milza e capperi 167
- Crostini di Pitigliano al cavolfiore 168
- Crostini di Pitigliano alla carne 168
- Filetto di cinghiale con crostini all'oliva 171
- Filetto di cinghiale con insalatina 172
- Filetto di cinghiale con pecorino 172
- Filetto di maiale con formaggio caprino e funghi 172
- Fiori di zucca agli scampi 197
- Freghe d'inverno 170
- Fregnacce con i funghi 60
- Miglieccio 117
- Paté di fegato al vinsanto e semi di finocchio 169
- Prosciutto all'olio aromatico 173

Pizze, focacce, farinate

- Chionzi al porro 115
- Fiandulone dell'Amiata 215
- Pane con le olive 229
- Schiaccia con i ciccioli 230

Primi piatti

- Acquacotta all'Oliveto 16
- Acquacotta alla Maria 27
- Acquacotta alla Pinchiorri 17
- Acquacotta cipollata 26
- Acquacotta con il baccalà 33
- Acquacotta con la pecora 32
- Acquacotta d'estate della Tolfa 26
- Acquacotta dei boscaioli 19

- Acquacotta dei Poderi di Montemerano 16
Acquacotta del Peccianti 21
Acquacotta dell'Uccellina 31
Acquacotta della Marsiliana 28
Acquacotta di Alberese 31
Acquacotta di Allumiere 25
Acquacotta di Capalbio 13
Acquacotta di Ghirlanda 29
Acquacotta di Massa Marittima 29
Acquacotta di Montalcino 18
Acquacotta di Montemerano 15
Acquacotta di Pianizzoli 30
Acquacotta di Pitigliano 14
Acquacotta di Roccalbegna 20
Acquacotta di Roselle 21
Acquacotta di Sassetta 29
Acquacotta di Saturnia 23
Acquacotta di Scansano 20
Acquacotta di Seggiano 24
Acquacotta di Sovana 27
Acquacotta la "scafata" 25
Acquacotta la "trista" 25
Beghe della Tolfa 62
Briciolelli 74
Cacciucco di cereali 68
Calzonicchi 239
Cannucciotti alle noci 61
Cannucciotti alle olive 62
Ciondolini all'anatra 66
Correggioli arrabbiati 64
Fettuccine con guanciale, pomodoro fresco e pecorino 64
Fettuccine nere ai frutti di mare, zucchine e pomodoro fresco 65
Gnocchi di pane al cinghiale 69
Gramigna al verde rustico 73
Maccheroni al sugo contadino 71
Minestra della Sciornia 66
Minestra di Esaù 237
Minestra di lenticchie 63
Minestra di marroni 216
Minestrone di Monterotondo 69
Pagnone di Bagnolo 58
Pan lavato 52

- Pappa col merlo 70
Pappa di pane e salsiccia di Bagnolo 58
Pappa reale 68
Pappardelle ai funghi di Pianizzoli 40
Pappardelle al cinghiale di Capalbio 43
Pappardelle al cinghiale di Santa Fiora 42
Pappardelle al cinghiale di Saturnia 42
Pappardelle al cinghiale di Scansano 41
Pappardelle al coniglio di Castagneto 38
Pappardelle al ragù di Pianizzoli 39
Pappardelle all'anatra di Montemerano 41
Pappardelle alla lepre di Monterotondo 40
Pappardelle alla tartaruga 44
Penne alla boscaiola 67
Pulenda sul treppiede 117
Ribollita del Biondo 49
Rigatoni alla buttera 73
Risotto con carciofi 238
Risotto con le anguille 198
Scottiglia di fagiano con pernici 111
Scottiglia di Grosseto 112
Scottiglia di Massa Marittima 109
Scottiglia di Orbetello 108
Scottiglia di Santa Fiora 109
Scottiglia di Seggiano 110
Spaghetti aglio e asparagi 67
Spaghetti alla bottarga 70
Spaghettoni di Cecina 72
Tagliatelle agli asparagi di bosco 73
Tagliolini con i ceci 63
Tagliolini con i fagioli 62
Timballo di dormienti con i porri 203
Tortelli al cacao e al fagiano 76
Tortelli alla Fucini 75
Tortelli di castagne 75
Tortelli maremmani 74
Tortelli tartufati 76
Tortellini di ricotta 77
Zuppa con l'osso di prosciutto 50
Zuppa contadina "Antico Casale" 52
Zuppa del "Terzo Cerchio" 55
Zuppa di Castagneto Carducci 47

- Zuppa di ceci con funghi porcini 208
Zuppa di cicoria 57
Zuppa di fosso 46
Zuppa di funghi alla Canapone 208
Zuppa di funghi alla Edgardo 206
Zuppa di funghi alla Scappi 209
Zuppa di funghi di Montalcino 206
Zuppa di funghi di Seggiano 207
Zuppa di Orbetello 54
Zuppa di ortica e asparagi 55
Zuppa di Pitigliano 56
Zuppa di ricotta 54
Zuppa di Scarlino 53
Zuppa di seppie e verdure 57
Zuppa di Sovana 56
Zuppa di tartaruga 190
Zuppa di Volterra 49
Zuppa pasqualina di Castelnuovo dell'Abate 51

Pesci

- Anguille con i piselli 195
Anguille dell'Uccellina 194
Anguille di botro in salsa 116
Anguille in zimino 199
Anguille sfumate 191
Caldaro 187
Caviale di femminelle 193
Crema di pesce al "Terzo Cerchio" 197
Filetti di scorfano al pomodoro in salsa di olive nere 196
Filetti di triglie alla San Lorenzo 195
Lo scaveccio 189
Polpettone di tonno 239
Zuppa di femminelle 193

Piatti di mezzo

- Antico peposo 163
Arista al Brunello 136
Buglione di Arcidosso 141
Buglione di Grosseto 139
Buglione di Semproniano 140
Buglione di Sovana 141
Buione laziale 141

- Cacciucco di chioccioline 114
Cacciucco di funghi con fagioli 205
Chioccioline in tegame 184
Colombacci inteneriti 149
Costole con i rapi 137
Granocchie in tegame 180
La buttera 160
La tegamata 240
Lumacci in umido 184
Lumache con funghi, salsiccia e polenta 183
Lumache dell'Argentario 184
Lumache di Tarquinia al finocchio 181
Lumachelle alla contadina 182
Maiale all'arrabbiata 134
Maiale all'ubriaco 135
Maiale alla padellaccia 136
Maiale con il latte 134
Maialino arrosto di Saturnia 133
Maialino di latte di Scansano 134
Paracuore 116
Petto di piccione al "Vecchio Castello" 127
Piccioncino al cartoccio 127
Piccione in galera 126
Pignattaccia 160
Prosciutto fresco di maiale ai funghi 211
Pulpette avvolte 159
Ranocchi fritti della Diaccia 180
Riccio in umido 154
Salsicce di maiale con castagne 217
Stracotto maremmano 157
Tagliata chianina 161
Trippa ai funghi 214
Trippa lessa con purea di scalogni 158
Volpe sulla brace 155
Zuppa di funghi di Bagnolo 205

Pollame e cacciagione

- Anatra alle olive 127
Beccaccia allo spiedo 145
Beccaccia con lenticchie 146
Cibreo di fegatini al vinsanto con flan di ricotta e patate 123
Cinghiale alla cacciatora 87

- Cinghiale alla Paracucchi 91
Cinghiale alle mele 88
Cinghiale con le prugne 91
Cinghiale del Carducci 100
Cinghiale della Marsiliana 96
Cinghiale di Capalbio 93
Cinghiale di Montemerano 94
Cinghiale di Monterotondo 97
Cinghiale di Orbetello 95
Cinghiale di Pitigliano 93
Cinghiale di Roccastrada 96
Cinghiale di Santa Fiora 91
Cinghiale di Sassetta 98
Cinghiale di Saturnia 94
Cinghiale di Seggiano 92
Cinghiale di Suvereto 97
Cinghiale di Volterra 95
Cinghiale in bianco della Marsiliana 104
Cinghiale in dolce e forte 86
Cinghialotto rimediato (17 dicembre 1902) 101
Collo di gallina ripieno 125
Coniglio al seme di finocchio 130
Coniglio alla Balbo 130
Coniglio alla Caino 129
Coniglio alla volterrana 131
Coniglio alle Fornacette 132
Coniglio porchettato 133
Coniglio stracotto 132
Coratella di cinghiale 103
Coscio di daino alla pera 155
Costolette di cinghiale "impallinate" 99
Croستini di coglionella (12 ottobre 1903) 102
Fagiano alla diavola 151
Folaga al pomodoro con i fagioli (o con le olive nere) 152
Folaga in brodo 151
Folaga in salmì 153
Galletto in umido con sedani rifatti 124
Lepre dolce e forte 143
Lepre in salmì 144
Oca arzilla 128
Petti di anatra alla menta 128
Pollo ai capperi di Pianizzoli 120

- Pollo all'arrabbiata di Pianizzoli 121
- Pollo alla cacciatora 119
- Pollo di Pitigliano all'aceto 122
- Pollo fritto di Pianizzoli 121
- Pollo fritto 241
- Pollo in galera 126
- Polpa di cinghiale con cioccolato 89
- Tacchino ripieno di marroni 217
- Testa di cinghiale alla castagnetana (9 dicembre 1894) 100
- Tordi alla salvia 148
- Tordi allo spiedo 147
- Tordi di Sassetta 147
- Tordi secondo natura 148

Verdure

- Carciofini della stazione 170
- Carducci rifatti 174
- Cavolo ripieno 239
- Cicerchie con le cotenne 114
- Cipolle alla grossetana 175
- Coppette di carciofo alla leopoldina 174
- Crocchette di funghi 210
- Frittata di vitalbini 116
- Funghi al latte 214
- Funghi arrosto ripieni 211
- Funghi e patate arrosto 211
- Gobbi al tegame 114
- Gratinata di Paracucchi 212
- Porcini al gratin 213
- Purea di fagioli e castagne 216
- Sformato di cipolle 175
- Stufato di baccelli 115
- Tortino volterrano 176

Dolci, frutta e formaggi

- Bigné alla crema di castagne 223
- Birilli 233
- Borricche di Pitigliano 242
- Budino alla salvia 227
- Budino di castagne 223
- Campigliese 228
- Castagnaccio al finocchio 220

Castagnaccio con ricotta	221
Castagnaccio ricco	221
Castagnaccio	220
Castagne al vino	219
Castagne arrosto	219
Castagne in forno	220
Ciambelle di Tuscania	234
Corolli	225
Fichi al galoppo	227
Frittelle di castagne	222
Masconod	237
Mecetta	232
Monne brodolose	218
Pagnottelle dell'Argentario	231
Pane coi santi	226
Panficato del Giglio	232
Pasta di marroni	227
Polenta dolce con ricotta	218
Ricotta e miele di acacia	228
Sfratti	241
Straccaganasse	233
Topini di Orbetello	231
"Vecchiarelle" della vigilia	230

Salse

Crema di funghi	20
-----------------	----

Conserve e marmellate

Salsicce di maiale sott'olio	135
Zimino di bietole e fagioli	173

"LA CUCINA MAREMMANA", di Aldo Santini
collana: cucine del territorio – serie Tarka – Orme editori
ISBN 978-88-6710-059-0