

Indice analitico delle ricette

Farine, pizze e focacce

- Baciocca delle valli di Chiavari 315
- Farinata con acciughe 57
- Focaccia al formaggio 53
- Focaccia al formaggio della Manuelina 54
- Frittelle di farina di ceci (cuculli) 59
- Frittelle di farina di frumento 38
- Frittelle di granturco 60
- Polenta di castagne con cipolle 60
- Torta di farro 307

Primi piatti

- “Cappellacci” al profumo di maggiorana 115
- Conchiglioni ai frutti di mare 92
- Corzetti dei Fieschi alle quattro stagioni 72
- Crocchette di riso 56
- Croxetti (pronuncia “crusetti”) con battuto di pinoli e maggiorana 71
- Gasse (Farfalle) 114
- Gnocchetti di farina di castagne al pesto bianco di ricotta 74
- Gnocchetti verdi alla polpa di cicale 93
- Gnocchi senza patate 53
- Minestra di bianchetti 77
- Minestra di bianchetti e capelli d’angelo 78
- Minestra di maccheroncini alla lattata di fagioli 18
- Minestra di maccheroni alla lattata di piselli 17
- Minestra di pastina alla salsa di pesce 34
- Minestra di pastine alle borraggini 16
- Minestra di pastine al sugo di pesce 34

- Minestra di pastine al sugo di ranocchie 35
- Minestra di riso al baccalà 33
- Minestra di riso all’anguilla 32
- Minestra di riso al sugo di pesce Boldrò 31
- Minestra di vermicelli ai fagiolini freschi con zucca 14
- Minestra di vermicelli alla fava fresca 15
- Minestra di vermicelli alla lattata di patate 18
- Minestrone genovese 15
- Pancotto 55
- Pancotto all’uovo 56
- Pancotto al pomodoro 55
- Panelle palermitane 59
- Pansoti ai funghi in salsa di preboggion 113
- Pansoti alla salsa di noci 112
- Penne ai funghi porcini 75
- Penne al sugo di noci 75
- Ravioli di carciofi 109
- Ravioli di magro 104
- Ravioli di melanzane 111
- Ravioli di patate ai porri e zucchini 105
- Ravioli di patate al pesto 107
- Ravioli di pesce 1 99
- Ravioli di pesce 2 101
- Ravioli di pesce 3 103
- Ravioli di pesce in brodo 97
- Ravioli di triglia 98
- Ravioli di zucca 110
- Ravioli Primo Sole 106
- Ravioli (Raviéu) 94

- Ravioloni di erbette e Sarazzu con la salsa di nocciole Misto Chiavari 108
- Risotto ai muscoli 81
- Risotto alla marinara 79
- Risotto con le seppie 80
- Spaghetti alle vongole 87
- Spaghetti al nero di seppia 86
- Spaghetti al sugo di muscoli (in bianco) 90
- Spaghetti con acciughe e basilico 84
- Spaghetti con aglio orsino, vongole e tartufo nero 88
- Spaghetti con le arselle 82
- Spaghetti con le seppie 89
- Spaghetti con salsa di acciughe 85
- Spaghetti con sugo di muscoli 83
- Spaghetti e acciughe di Monterosso 89
- Spaghetti marinari 86
- Squisita minestra di Giuseppe Verdi 270
- Tagliatelle agli asparagi selvatici 66
- Tagliatelle ai ceci 67
- Tagliatelle al nero di seppia con rombo e funghi porcini 91
- Tagliatelle con cavoli neri, patate ed olio d'oliva 69
- Tagliatelle e ceci 68
- Tagliatelle verdi di Natale 70
- Tagliolini all'uovo con bottarga 77
- Tagliolini con bianchetti 76
- Tagliolini di castagne 72
- Torta di riso 310
- Torta di riso 1 311
- Torta di riso 2 311
- Torta di riso di Soviore 312
- Troffie di farina di castagne al pesto 73
- Zuppa al purè di ceci 12
- Zuppa al purè di patate 13
- Zuppa al purè di zucche 13
- Zuppa di farro e moscardini 82
- Acciughe alla Vittorio 164
- Acciughe dorate e fritte 176
- Acciughe e finocchi 157
- Acciughe e patate 163
- Acciughe e peperoni arrostiti 175
- Acciughe fresche "bianche" 175
- Acciughe in salamoia 177
- Acciughe in torta 1 171
- Acciughe in torta 2 172
- Acciughe marinate 1 167
- Acciughe marinate 2 167
- Acciughe ripiene 1 157
- Acciughe ripiene 2 158
- Acciughe ripiene 3 159
- Acciughe ripiene 4 160
- Acciughe ripiene 5 161
- Acciughe ripiene 6 162
- Acciughe ripiene 7 163
- Anguille marinate e fritte 136
- Arselle alla marinara 154
- Baccalà ai capperi 27
- Baccalà al forno 1 201
- Baccalà al forno 2 202
- Baccalà al forno con cavolfiore 194
- Baccalà alla graticola 205
- Baccalà al verde 199
- Baccalà con capponatina calda 193
- Baccalà con cavoli 201
- Baccalà con cipolle e patate 194
- Baccalà con cipolline 204
- Baccalà con le bietole 198
- Baccalà fritto 198
- Baccalà fritto accomodato 202
- Baccalà fritto con cipolle 200
- Baccalà in agro-dolce 28
- Baccalà in bianco con patate 192
- Baccalà "ricco" 197
- Bagnun di acciughe 173
- Bianchetti bolliti 184
- Bianchetti in salsa d'uovo 186
- Boghe marinate 180
- Brodo di gamberi o di granchi 29
- Brodo di nasello all'orzo mondo 30
- Bruschetta di arselle e muscoli 151
- Cappon magro 235

Pesci

- Cavolfiore alle acciughe 170
 Cavolfiori con le acciughe 169
 Cernia al forno 125
 Cima alla ligure 240
 Ciuppìn 129
 Cotolette di sardine 179
 Crostata di muscoli 149
 Fegato di pescatrice arrostito 123
 Frittata di bianchetti 1 185
 Frittata di bianchetti 2 186
 Frittatina di muscoli 150
 Frittelle di acciughe 177
 Frittelle di baccalà 195
 Frittelle di baccalà con sugo e pinoli 196
 Frittelle di baccalà o stoccafisso 37
 Frittelle di bianchetti 183
 Frittelle di bianchetti o di rossetti 37
 Fumetto di pesce 43
 Gallinella al limone 132
 Gamberoni in tegame 133
 Grigliata di sgombri e sarde 211
 Insalata di sgombri e carciofi 212
 Lumachine di mare 153
 Muggine dall'oro all'agro di uva vermentino 135
 Muscoli alla marinara 143
 Muscoli e funghi al forno 142
 Muscoli e patate "a modo mio" 146
 Muscoli e vongole in insalata 147
 Muscoli e zucchini 1 145
 Muscoli e zucchini 2 145
 Muscoli fritti 144
 Muscoli gratinati 151
 Muscoli ripieni 1 140
 Muscoli ripieni 2 141
 Nasello con fonduta di pomodoro 126
 Occhiate al verde 133
 Orata con le olive 134
 Palombo alla marinara 219
 Palombo con acciughe e capperi 222
 Palombo con piselli 221
 Palombo fritto 220
 Palombo in umido 221
 Pane fritto con acciughe 175
 Pastina arrosto con arselle 30
 Peperoni e acciughe al forno 174
 Pesce al sale 125
 Pesce lama (sciabola) sull'ardesia 128
 Pesce spada con capperi, pinoli e olive 130
 Pesce spada con olive e capperi 127
 Pesci alla graticola (regola generale per cuocere i) 28
 Pesci all'umido (altro modo di preparare i) 22
 Piccoli muggini in bianco 124
 Piccoli polpi in umido 233
 Polpette di baccalà 196
 Polpettine di pesce 137
 Polpo in umido, con pinoli, olive taggiasche ed erbi di campo 233
 Razza alle erbe 131
 Ricciola al timo 124
 Salmone alla genovese (ricetta storica) 39
 Scaloppe di branzino con patate 134
 Scaloppe di tonno fresco 215
 Scorfani in salsa di oliva 217
 Sepie all'umido 21
 Seppie a zimino 230
 Seppie con cavolfiore 228
 Seppie e patate 229
 Seppie e piselli 230
 Seppie grigliate 231
 Seppie in zimino con pinoli e funghi 232
 Sgombri alla griglia 211
 Sgombri con piselli 217
 Sgombri e piselli 218
 Soufflé di bianchetti 187
 Spatola lardellata farcita con asparagi 128
 Stoccafisso al forno con patate 206
 Stoccafisso e fave secche 205
 Stoccafisso "estivo" 208
 Stoccafisso in umido 1 206
 Stoccafisso in umido 2 207
 Stoccafisso alla genovese 26

Tenero di polpo con crema di patate,
salsa verde e scamorza 234

Tonno al forno 216

Tonno e cipolla 215

Tonno fresco con piselli 214

Torta di acciughe 166

Torta di acciughe e verdure 165

Torta di bianchetti 182

Torta di bianchetti e patate 183

Tortino di acciughe al tegame 156

Totani imbottiti 227

Totani ripieni 225

Totano ripieno 224

Triglie al piatto 26

Triglie fritte in umido 131

Umido d'arselle coi piselli freschi 25

Umido di merluzzo fresco coi piselli
25

Umido di pesce alla salsa forte 21

Zimino di baccalà 203

Zuppa alla marinaresca 28

Zuppa di bianchetti 184

Zuppa di datteri 152

Zuppa di muscoli 147

Zuppa di pesce 137

Zuppa di sardine 178

Zuppa di sgombri e muscoli 148

Zuppa di vongole 153

Piatti di mezzo

Agnello in fricasea con carciofi 263

Cima di agnello 245

Cima di vitello frita 244

Cima ripiena 1 241

Cima ripiena 2 242

Cima ripiena alla genovese 243

Costolette d'agnello fritte 262

Crocchini 249

Involtini di vitello 249

Involtini in umido 248

Manzo, acciughe e barbabietole 240

Polpettine al timo e maggiorana 246

Spezzatino con piselli 247

Stinco di manzo con salsa d'acciughe
239

Stufato con patate 246

Tomaselle 250

Uova in salsa agrodolce 271

Vitello tonnato 1 263

Vitello tonnato 2 264

Pollame e cacciagione

Coniglio al pomodoro 255

Coniglio a modo mio 257

Coniglio come a Moneglia 253

Coniglio con olive e pinoli 256

Coniglio marinato 256

Coniglio ripieno alle erbe 259

Cùniggiu magro 260

Faraona con scorzonera 261

Pollo alla cacciatore 251

Pollo con barbe di becco 252

Pollo e salsicce 253

Rollé di coniglio in farcia bianca 258

Sella di coniglio al forno 254

Verdure

Capponada 1 271

Capponada 2 272

Carciofi e patate a funghetto 276

Carciofi e piselli 276

Cardi in agrodolce 278

Cavolfiore fritto 279

Cavolfiori bolliti con cavolfiori fritti
279

Cavoli ripieni 1 280

Cavoli ripieni 2 281

Cipolle ripiene 282

Coste di bietole fritte 274

Fagiolini ed erbe 283

Favetta 284

Fiori di zucca fritti 294

Fiori di zucca ripieni 1 295

Fiori di zucca ripieni 2 295

Fiori di zucca ripieni 3 296

Flan di boraggini 286

Focaccia con le patate 292

Frittata di funghi 319

Frittelle di borraggini 38

Frittelle di cardi 38

Frittelle di cavolo fiore 37
 Funghi ripieni 321
 Gattafura alla genovese (ricetta storica) 297
 Gattafura di cipolle alla genovese (ricetta storica) 298
 Imbrogliata di carciofi 277
 Insalata di patate 1 291
 Insalata di patate 2 291
 Insalati di ovuli 319
 Lattughe ripiene in brodo 283
 Marinata di melanzane 289
 Mazze di tamburo e patate 322
 Melanzane ripiene 290
 Patate al pomodoro 293
 Patate con funghi e cipolle 320
 Polpettone di bietole 273
 Polpettone di spinaci 20
 Polpettone di zucchine 296
 Pomodoro ripieni 19
 Pomodori essiccati 294
 Pomodori fritti 293
 Porcini fritti 322
 "Previ" dell'Antonia 287
 Radicchio in padella 278
 Scorzoneria alla Spezzina (ricetta storica) 270
 Scorzoneria fritta 36
 Sfogliatine di bietole (gattafin) 275
 Sformato di fave e patate 285
 Stufatino di verdure 288
 Torta cappuccina 301
 Torta d'erbi, pinoli e uvetta 306
 Torta di bietole e carciofi 302
 Torta di bietole e riso 303
 Torta di carciofi 304
 Torta di cipolle 305
 Torta di melanzane 308
 Torta di peperoni 308
 Torta di spinaci 309
 Torta di zucca 313
 Torta di zucchine 314
 Torta lavagnese (di Lavagna) (ricetta storica) 298
 Torta pasqualina 299

Dolci, frutta e formaggi

Biancomangiare 323
 Croccante 330
 Focaccia dolce 328
 Focaccia dolce allo Sciacchetrà 329
 Frittelle di mele 327
 Frittelle di riso 327
 Latte dolce al forno 326
 Latte fritto 325
 Panini all'uvetta 324
 Pesche ripiene 329
 Spongata 331
 Torta dolce di Caprignano 324
 Zucca fritta 323

Salse

Gelatina alla giardiniera 24
 Gelatina di boldrò 23
 Gelatina d'ostriche coi piselli freschi 23
 Marinata per spaghetti 84
 Pesto di Levante 347
 Salsa dei quattro ladri 42
 Salsa di noci 1 49
 Salsa di noci 2 50
 Salsa di noci 3 51
 Salsa di noci 4 51
 Salsa di noci 5 52
 Salsa di pinoli e capperi 49
 Salsa di tonno 41
 Salsa genovese per pesce lesso (ricetta storica) 40
 Salsa piccante (al poveromo) (ricetta storica) 40
 Salsa piccante (ricetta storica) 40
 Salsa verde alla genovese (ricetta storica) 41
 Sugo al tonno 44
 Sugo di carciofi 1 47
 Sugo di carciofi 2 48
 Sugo di grongo 46
 Sugo di muscoli 46
 Sugo di tonno e acciughe 45