

# Indice del volume

<i>Prefazione</i> di Georges Duby	VII
<i>Ringraziamenti</i>	XI
<i>Premessa</i>	3
STORIE DI CUCINA	7
LA CUCINA MEDIEVALE OGGI	45
ALCUNI MENÙ	59
BRODETTI	
<i>Zuppe e pasta in brodo</i>	
1. <i>Cretonnée</i> di piselli freschi o di fave fresche	67
2. Minestra d'erbe fresche	69
3. Minestra di zucca	70
4. Minestra di ceci	72
5. Zanzarelli	73
6. Lasagne	74
7. Ravioli di carne	76
8. Ravioli bianchi	78
9. Gnocchi di formaggio fresco	80
10. Zuppa improvvisata	81
11. Zuppa al latte di mandorle	82
<i>Porrata e verdure</i>	
12. Porrata bianca	85
13. Porrata bianca al latte di mandorle	87

## **I**ndice del volume

306

14. Porrata verde	88
15. Porrata verde di magro	89
16. Porrata di crescione di Quaresima	89
17. Porrata nera	90
18. Tredura	91
19. Erbe e finocchio	93
20. Asparagi allo zafferano	96
21. Funghi saltati alle spezie	96
22. Fave fresche alle erbe	97
23. Purè di fave secche	98
24. Purè di lenticchie	100
25. Crema di zucca	100
26. Insalata di cipolle alla brace	101

### *Carni in umido*

27. Civeri di lepre del <i>Ménagier</i>	103
28. Civeri di lepre o di qualsiasi altra carne	104
29. Civero di capriolo in agrodolce	106
30. Ambrogino di pollo alla frutta secca	107
31. Pollo al finocchio	108
32. Pollo all'agresto	109
33. Limonia o pollo al limone	110
34. Romania o pollo al melograno	111
35. Brodetto di cappone	112
36. Brodetto saracenico	114
37. Piccioni alle mandorle e spezie	115
38. <i>Gravé</i> di uccellini o di altra carne	116
39. <i>Seymé</i> di vitello	118
40. <i>Haricot</i> di castrato	119
41. Castrato <i>ausoerre</i>	120
42. Sardamone di carne	121
43. Carbonata	122
44. Fegatelli di maiale	123
45. <i>Vinaigrette</i>	124

## CARNI ARROSTO

46. Capretto arrosto in salsa dorata	133
47. Spalla di castrato al prezzemolo	134
48. Spalla di montone allo spiedo	134
49. Maialino di latte ripieno	135
50. Porchetta	137
51. <i>Cormary</i> o lombo di maiale arrosto al vino rosso	139
52. <i>Bourbelier</i> di cinghiale	140
53. Lepre allo spiedo	141
54. Costata di manzo	142
55. Involtini di manzo	143
56. Lingua di bue arrosto	144
57. Quaglie ripiene allo spiedo	145
58. Oca arrosto	146
59. Pollo all'arancia	147
60. Cappone in salsa <i>jance</i>	148

## PESCI

61. Scapece da taverna	154
62. Pesce in agrodolce	155
63. Spiedini d'anguilla alla san Vincenzo	156
64. Trote in carpione	159
65. Alosa arrosto	160
66. <i>Chaudumé</i> di luccio	161
67. Sgombri alla griglia	162
68. Sarde farcite al rovescio	163
69. Pesce alla griglia con erbe e spezie	164
70. Tonno in salsa gialla	165
71. Sogliole al succo d'arancia amara	166
72. Razza in agliata	167
73. Merluzzo in agliata	167
74. Seppie al nero	168
75. Ostriche alla brace	170

**PASTICCI E TORTE***Pasticci e torte salate*

76. Torta d'agli	177
77. Torta di cipolle o di scalogni	178
78. Torta di erbe	178
79. Torta del <i>Ménagier</i>	180
80. Sformato verde	181
81. Torta bolognese	183
82. Torta comune	185
83. Pasticcio di coniglio	186
84. Pasticcio di capretto	187
83. Pasticcio di coscio d'agnello in pentola	188
86. Pasticcio di vitello	189
87. Torta di re Manfredi	190
88. Torta ungherese	191
89. Torta d'anguilla e spinaci	193
90. Torta d'anguilla	195
91. Pasticcio d'anguilla	197
92. Trote in crosta	198

*Pasticci e torte dolci*

93. Torta di zucca	200
94. Torta bianca	202
95. Budino senese	203
96. Diriola	204
97. Pasticcio di pere crude	206
98. Torta in balconata	207

**SALSE**

99. Agliata	212
100. Agliata bianca	212
101. Agliata paonazza	213
102. Agliata per il pesce	214
103. Salsa celeste d'estate	215

104. Salsa verde	216
105. Salsa verde per il bollito	217
106. Salsa camelina	218
107. Salsa camelina di Tournai	219
108. Salsa nera	220
109. Salsa gialla	220
110. Peverada senza pepe	221
111. Salsa <i>jance</i>	222
112. Salsa per il maialino e l'oca arrosto	223
113. Salsa d'uva nera	224
114. Salsa di prugne	225
115. Mostarda	226

#### PER COCER OVA IN OGNI MODO

116. Civeri di uova	232
117. Uova alla mostarda	232
118. Uova ripiene	234
119. Uova affogate in crema d'uovo	235
120. Uova a forma di ravioli	236
121. <i>Omelette</i> verde	236
122. <i>Omelette</i> d'arance per ruffiani e prostitute	238

#### ENTREMETS, FRITTURE E DORATURE

123. Carne in gelatina	245
124. Pesce in gelatina	247
125. Frittelle di midollo	248
126. Frittelle di formaggio	249
127. <i>Mistembec</i>	250
128. Crestine di frutta	252
129. Frittelle dell'Imperatore	253
130. Biancomangiare alla catalana	253
131. Biancomangiare oltremontano	257
132. Fromentiera	258
133. Riso al latte di mandorle	259

<b>Indice del volume</b>	310
134. <i>Taillis</i> di frutta secca	261
135. Crema di mandorle	262
136. Marzapane	263
137. Caliscioni	265
138. Crespelle	267
139. Zuppe dorate	268
140. Crema di ciliege	270
141. Spuma di mele al latte di mandorle	271
142. Crema di susine, miele e spezie	272
143. Pere sciroppate	273
144. Pere al vino greco	274

#### ALTRE COSUCCE

145. Cotognata o pasta di mele cotogne	280
146. Pasta di mele	281
147. Nucato	282
148. Scorzette d'arancia candite	283
149. Polvere e vino d'ippocrasso	285
150. Miscela di spezie	286

#### *Ricette di base*

151. Latte di mandorle	288
152. Brodi	289
153. Paste per pasticci, torte salate e dolci	290

<i>Elementi di bibliografia</i>	295
---------------------------------	-----

<i>Fonti delle illustrazioni a colori</i>	297
---	-----

<i>Indice alfabetico delle ricette</i>	299
--	-----

<i>Indice dei trattati</i>	301
----------------------------	-----