

*LA MIA
ANTICA CUCINA
ITALIANA*

*RICETTE E SEGRETI dai
NOSTRI VIAGGI IN ITALIA*

*MIMI
THORISSON*



Guido Tommasi Editore

INTRODUZIONE

PER OTTO ANNI AVEVO VISSUTO, PER LO PIÙ, NELLE CUCINE FRANCESI, tra pentole e padelle di rame, barattoli oleosi di grasso d'anatra impilati su scaffali ondeggianti, tra quelli di confettura di prugne di inizio autunno, e quelli di cetriolini e cipolle candite.

*“Hai mai letto musica?” mi chiese una volta
un anziano a Roma.*

*“È molto noioso. Non puoi davvero leggere la
musica, devi ascoltarla. Con il cibo è lo stesso:
devi vederlo, annusarlo, mangiarlo.*

Una ricetta non è buona se nessuno la cucina”.

Ero felice in quelle cucine: avevo preso le distanze dalla città, e che città! Quale persona, sana di mente, andrebbe mai via da Parigi?

In seguito, non ho mai avuto un motivo valido per lasciare la mia cucina di campagna e cento buone ragioni per restare.

Eppure l'Italia ci chiamava. Dopotutto, era lì che i semi della nostra vita in campagna erano stati seminati, un decennio prima. Tutte quelle vacanze in

Italia, nei piccoli hotel al mare, con i camerieri in giacca bianca e i Bellini prima di cena. Nelle ville in affitto, dalla Toscana all'Umbria e alle Marche. Nei nostri viaggi lungo strade che si snodano da nord a sud e durante le nostre vacanze romantiche, inclusa una luna di miele a Roma, l'Italia ci chiamava come fa una sirena con un marinaio, e noi non potevamo non ascoltarla.

Per un momento, o per sempre, abbiamo chiuso porte e finestre del nostro fantastico palazzo al numero 1 di rue de Loudenne, nel Médoc.

Siamo partiti verso una nuova avventura in questa terra ricca e fertile, dove la luce è magica a qualsiasi ora, dove da nord a sud, da est a ovest, frutta e verdura crescono rigogliose, dove il caffè è più buono e i dipinti hanno una patina più antica.

Abbiamo oltrepassato le montagne con un'auto piena di bambini e di cani. Avevamo qualche pentola, alcuni buoni coltelli e il dipinto di un cane da posizionare sopra il nostro tavolo da pranzo.





DA BORDEAUX A TORINO, PER GETTARE LE BASI

NELLA FOSSA DEI LEONI.

È stata una decisione consapevole quella di lasciarsi tutto alle spalle e iniziare la nostra vita italiana praticamente con niente.

Abbiamo lasciato la casa in cui avevamo messo tanto amore, senza cambiare nulla, e abbiamo portato con noi per lo più mente aperta e stomaci vuoti.

Be', era così almeno in teoria. Mio marito si aspettava, in qualche modo, che i bambini parlassero italiano dopo due settimane di lezioni private, e quando non l'hanno fatto, ha detto "buon per loro".

Affondare o nuotare era all'ordine del giorno e, per fortuna, hanno scelto la seconda, anche se non è stato così semplice.

Avevamo parlato per anni di fare un libro di cucina italiana insieme. Era scritto nelle carte e nelle stelle. Sentivamo di aver viaggiato abbastanza, di aver cucinato abbastanza, di essere stati in Italia abbastanza spesso e abbastanza a lungo per fare un tentativo credibile. Ma alla fine, ci siamo resi conto che dovevamo essere qui a tempo pieno, poiché abbiamo sempre preferito vivere la nostra vita invece che metterla in scena.

(Il cibo che cucino viene mangiato, non solo fotografato; le posate che usiamo sono i nostri coltelli e le nostre forchette, non oggetti di scena. Le stanze che vedete sono il luogo in cui viviamo le nostre vite).

Una vacanza è quando le tue abitudini vengono scompagnate, quando fai cose nuove ogni giorno, provi un cibo per la prima volta.

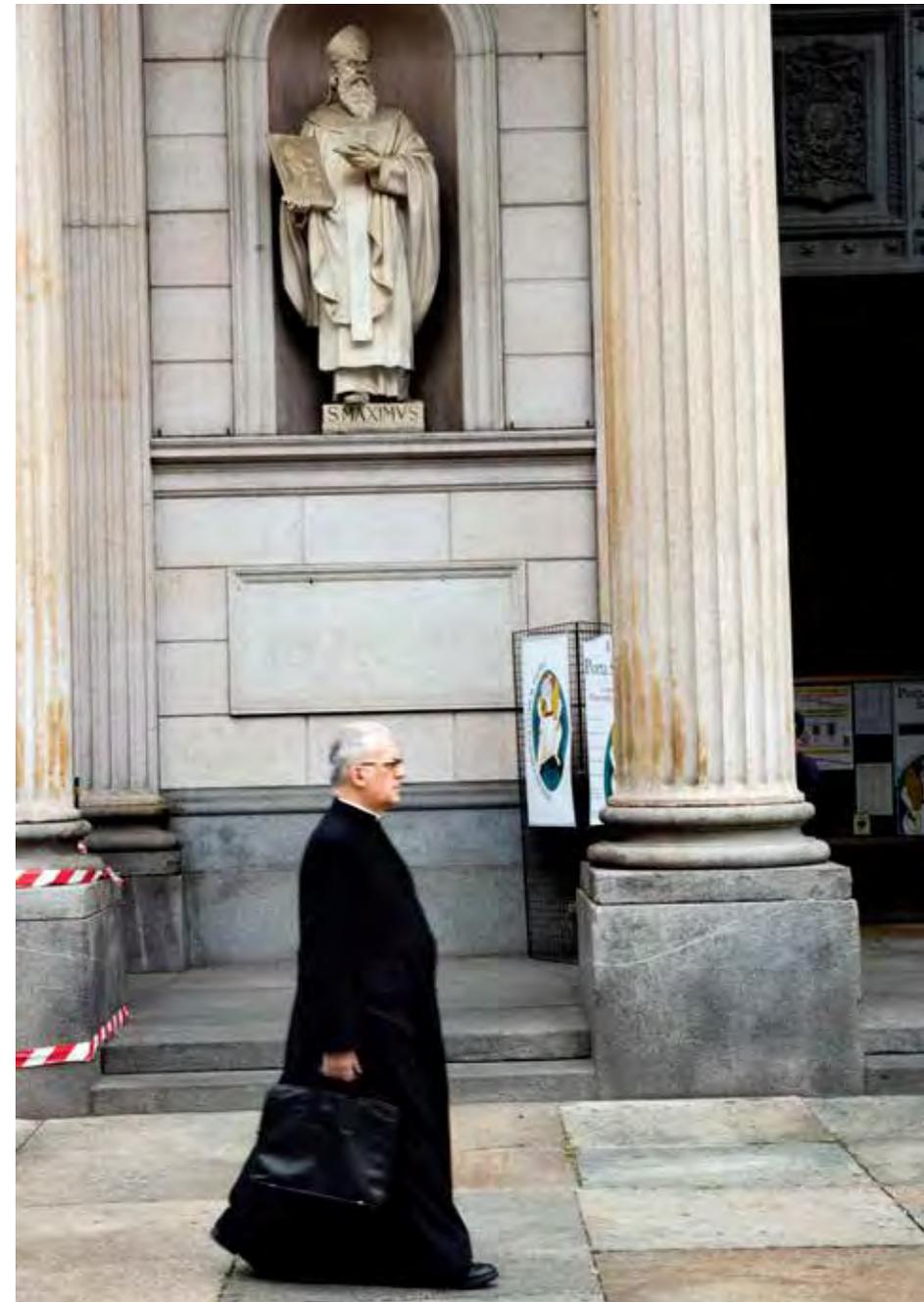
Non c'è routine, solo avventura. Ma vivere in un luogo significa adattarsi a una nuova routine, creare piccole abitudini che ti porteranno a farti sentire come uno del posto.

In vacanza, la nostra conversazione era sempre stata: "Non sarebbe bello se quel piccolo caffè fosse il nostro ritrovo?" o "Non sarebbe meraviglioso se potessimo venire qui a pranzo tutti i giorni?". Erano più o meno gli stessi pensieri che ci avevano portato via da Parigi per arrivare nelle campagne del sud della Francia, quasi un decennio prima. Molte cose buone iniziano con "non sarebbe bello?". Poi le fai, e lo sono, ed è allora che diventano spaven-





⌘ *PIEMONTE* ⌘



FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Fiori di zucca al forno, ripieni di prosciutto e nocciole

Per 6 persone

150 G DI RICOTTA

6 FETTE DI
PROSCIUTTO DI
PARMA, TAGLIATO A
STRISCIOLINE NON
TROPPO LUNGHE

50 G DI NOCCIOLE
SBOLLENTATE,
TRITATE FINEMENTE

50 G DI PECORINO
ROMANO,
GRATTUGIATO

10 FOGLIE DI
BASILICO FRESCO,
TRITATO FINEMENTE

SALE E PEPE NERO,
MACINATO AL
MOMENTO

12 FIORI DI ZUCCA
MEDIO-GRANDI

2 UOVA GRANDI

2 CUCCHIAI DI LATTE
INTERO

100 G DI
PANGRATTATO
FRESCO

OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

1 LIMONE, TAGLIATO
A SPICCHI

Per molto tempo ho preparato i fiori di zucca ripieni con ricotta e prosciutto. Il problema era che, sebbene piacessero a tutti, sembrava sempre che la versione frita (pagina 67) fosse più buona e questa al forno, al confronto, apparisse, un po' molle e insipida. Non sono sempre dell'umore giusto per friggere, soprattutto quando fa caldo o se ho appena lucidato i fornelli e non ho alcuna voglia di sporcarli. La soluzione è arrivata sotto forma di briciole di pane, che danno quel giusto tocco croccante che fa innamorare. Questi fiori, impanati, non hanno davvero bisogno di altro, ma l'aggiunta di un po' di salsa di pomodoro, anche solo per decorare, rende questo piatto un po' più elegante e quindi perfetto per le feste.

- 1 Preriscaldate il forno a 200°C.
- 2 In una piccola ciotola mescolate la ricotta, il prosciutto, le nocciole, il pecorino e il basilico. Condite con sale e pepe.
- 3 Rimuovete (con attenzione) i pistilli dai fiori di zucca e sciacquateli. Dopo averli tamponati, riempiate i fiori con la farcitura di ricotta, poi legateli con lo spago da cucina, come se fossero dei piccoli bouquet.
- 4 In una ciotola poco profonda, sbattete le uova con il latte. Mettete il pangrattato in una ciotola separata. Ungete una teglia con l'olio d'oliva e immergete ogni fiore prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Adagiate i fiori di zucca ripieni sulla teglia e irrorateli con l'olio d'oliva (vedi nota).
- 5 Cuocete i fiori per 20 minuti fino a che saranno dorati, avendo cura di girarli a metà cottura. Appena prima di servire, salateli, pepateli e serviteli con qualche spicchio di limone.

NOTA: invece di versarlo direttamente dalla bottiglia, usate uno spray all'olio extravergine... il risultato sarà senz'altro migliore!





BAGNA CAUDA

Salsa di aglio e acciughe servita con verdure crude



Questo è probabilmente il piatto più polarizzante del libro; le persone di solito amano o odiano le acciughe, e questo piatto va un po' più in là. La bagna cauda è una pungente ma deliziosa emulsione a base di acciughe e aglio che va servita calda. I commensali immergono alcune verdure tagliate, come peperoni, cavolfiori, sedano e carote, e persino carne e pane, nella miscela e ne godono. Una tradizione locale è quella di organizzare a fine autunno una festa durante la quale le persone si riuniscono al solo scopo di gustare un pasto a base di acciughe e aglio. Come per la maggior parte dei piatti classici, esistono diverse versioni della bagna cauda, ma questa, molto tradizionale del ristorante piemontese Tre Galline a Torino, è quella di cui mi sono davvero innamorata. La preparo quasi ogni settimana da novembre a fine gennaio. Il capo cuoco, Andrea Chiuni, è stato molto carino e mi ha dato la sua ricetta; immagino che dopo tutte le visite che ho fatto al suo ristorante, abbia capito quanto significasse per me.

- 1 Mettete le acciughe in una ciotola e copritele con il vino rosso. Lasciatele marinare per un'ora a temperatura ambiente.
- 2 Mescolate l'aglio, l'olio d'oliva e 6 cucchiaini (90 g) di burro in una casseruola. Scaldate la padella a fuoco lento, stando attenti a non abbrustolire l'aglio, e cuocetelo per circa un'ora, fino a quando diventerà tenero. Una volta che si è ammorbidito, schiacciatelo con una forchetta (o, se preferite, potete usare un frullatore a immersione). Scolate le acciughe e aggiungetele alla crema d'aglio, schiacciandole con una forchetta. Continuate a cuocere a fuoco molto basso per 3 ore, mescolando di tanto in tanto, fino a quando otterrete una salsa con una buona consistenza. Togliete dal fuoco, aggiungete il restante burro e l'aceto e mescolate. Lasciate che la salsa si raffreddi, continuando a mescolarla per 5 minuti.
- 3 Tradizionalmente, la bagna cauda viene servita in un tegame in terracotta chiamato fojot, con sotto una fiammella che serve a mantenere l'emulsione calda, ma potete ricreare lo stesso effetto usando una piccola pentola da fonduta. Servite con le verdure crude tagliate a fette, come peperoni, cardi, cavolfiore, radicchio, cavolo, sedano, broccoli, topinambur, carciofini e invidia. È deliziosa anche accompagnata da qualche patata bollita. Alle Tre Galline la servono anche con la carne cruda (ad esempio il manzo) e la locale salsiccia di Bra.

Per 8 persone

240 G DI FILETTI
DI ACCIUGA,
PREFERIBILMENTE
SOTTO SALE,
SCIACQUATI E
DILISCATI

120 ML DI VINO
ROSSO (ALLE TRE
GALLINE USANO IL
BARBERA)

24 SPICCHI D'AGLIO
MEDI, SGUSCIATI E
TAGLIATI A METÀ

120 ML DI OLIO
D'OLIVA

120 G DI BURRO

1 CUCCHIAINO DI
ACETO DI VINO ROSSO

VERDURE FRESCHE,
PER SERVIRE



TORTA PASQUALINA

Torta di pasqua con bietole e uova

Per 8 persone

350 G DI BIETOLE,
BEN SCIACQUATE

6 UOVA GRANDI

½ CIPOLLA, TAGLIATA
A DADINI

225 G DI RICOTTA

50 G DI PARMIGIANO
GRATTUGIATO

20 G PECORINO
ROMANO
GRATTUGIATO

SALE E PEPE
MACINATO AL
MOMENTO

½ CUCCHIAINO DI
NOCE MOSCATA
GRATTUGIATA

23 CM DI SFOGLIA
(230 G OGNUNA)

Una delle mie torte salate preferite, e un ottimo modo per cucinare le bietole, è questa torta pasquale di origine ligure che ha viaggiato in tutta Italia e che la domenica di Pasqua viene consumata in molte famiglie. Devo confessare che preparo questa torta tutto l'anno; come alcune delle altre ricette in questo capitolo, è ottima da portare ai picnic e può essere preparata in anticipo. Per renderla più bella, faccio molta attenzione a posizionare le uova con precisione in modo che ogni fetta abbia una piccola luna luminosa al centro.

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C.
- 2 Portate a ebollizione a fuoco medio-alto una pentola capiente di acqua. Aggiungete le bietole e cuocetele per 3 minuti, poi scolatele con cura, trasferitele su un tagliere e tritatele finemente.
- 3 In una ciotola capiente mescolate 2 uova, la cipolla, la ricotta, il parmigiano e il pecorino romano. Aggiungete la bietola e mischiate tutti gli ingredienti. Condite con sale e pepe e aggiungete la noce moscata.
- 4 Stendete su un piano leggermente infarinato un disco di pasta di 26 cm di diametro e 3 mm di spessore e trasferitelo su una teglia rivestita di carta forno. Stendete i rimanenti dischi di pasta dello stesso diametro e spessore e trasferiteli in una tortiera con fondo rimovibile. Pressate bene l'impasto sui bordi e sul fondo della tortiera. Rifilate la pasta in eccesso, lasciando circa 1,25 cm di impasto in eccedenza. In una piccola ciotola sbattete una delle uova e spennellate i bordi dell'impasto.
- 5 Distribuite uniformemente la bietola nel guscio della torta.
- 6 Con l'aiuto di un cucchiaio, create 3 piccoli nidi e rompetevi dentro le restanti 3 uova. Coprite la torta con il secondo disco di pasta e sigillate i bordi con l'uovo sbattuto. Stendete di nuovo la pasta rimanente e ritagliate delle foglie o qualsiasi decoro preferiate, mettendolo poi sopra la torta. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto.
- 7 Cuocete in forno per 40–50 minuti, fino a che la torta sarà dorata. Lasciatela raffreddare per almeno 2 ore prima di consumarla. È ancora più buona servita il giorno dopo.









SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Per 4 persone

8 SCALOPPINE
DI VITELLO (450 G)

SALE E PEPE NERO,
MACINATO
AL MOMENTO

60 G DI MAIZENA,
PER SPOLVERARE

8 FETTE SOTTILI
DI PROSCIUTTO

LE FOGLIE DI UN
MAZZETTO DI SALVIA
FRESCA

4 CUCCHIAI DI OLIO
EXTRAVERGINE
D'OLIVA

45 G DI BURRO

80 ML DI VINO
BIANCO

120 ML DI BRODO
DI VITELLO

Questo è un famoso piatto romano, che si trova nella maggior parte delle trattorie della capitale. Si chiama in questo modo perché è così buono che “salta in bocca”, letteralmente. Preparare questa deliziosa ricetta mi fa tornare alla memoria ricordi di case in affitto in giro per l'Italia, di estati in cui andavamo al mercato ma anche dei tentativi di ottenere i “tagli” giusti di vitello che i macellai francesi erano così riluttanti a darmi. Nel corso degli anni, ogni volta che avevamo voglia di ripensare alle nostre vacanze italiane, abbiamo sempre preparato i saltimbocca con le patate pucciate nella salsa al vino. Per questo piatto sono essenziali vitello e prosciutto di buona qualità, ma altrettanto importante è la salvia, forse la mia erba preferita in assoluto, che deve essere fresca e abbondante. In Francia abbiamo interi cespugli di salvia nel nostro orto e, a Torino, la prima cosa che abbiamo piantato nei vasi sul nostro terrazzo è stata una generosa quantità di salvia. Mi piace tagliare più rametti di quelli necessari e sistemarli in un vaso in cucina: un piacere per occhi e naso.

- 1 Coprite le scaloppine con della pellicola trasparente e pestatele con un pestacarne per ridurle a 6 mm di spessore, quindi salate e pepate.
- 2 Spolverate con un po' di maizena entrambi i lati delle scaloppine e sistemate sopra ognuna una fetta di prosciutto e una foglia di salvia, fissando poi gli strati con uno stuzzicadenti.
- 3 In una padella, fate sfrigolare a fiamma alta 2 cucchiaini di olio d'oliva. Un po' alla volta, aggiungete le scaloppine con la parte del prosciutto rivolta verso l'alto, fatele rosolare per 1-2 minuti, poi scottatele per 3 secondi sull'altro lato. Trasferitele su un piatto da portata.
- 4 Abbassate la fiamma e distribuite nella padella le restanti foglie di salvia. Aggiungete 2 cucchiaini di burro e fatelo sfrigolare, poi sfumate con il vino e lasciate che evaporino per 2 minuti. Versate il brodo di vitello, fatelo ridurre per altri 2 minuti e aggiungete il cucchiaino di burro rimanente, mescolando energicamente per far addensare la salsa.
- 5 Irrorate le scaloppine con la salsa e servite.





MATTONELLA AL PISTACCHIO E LIMONE



Abbiamo dei bellissimi ricordi delle nostre vacanze in famiglia sulla Costiera Amalfitana. Giornate di bagni al mare, gite a Capri e Positano, pizze mangiate intorno a mezzanotte, veri e propri banchetti a pranzo. Ci è piaciuta moltissimo la passeggiata da Ravello alla vicina Minori, abbiamo amato ogni centimetro del percorso punteggiato di alberi di limone. Questa torta, simile a quella che i bambini chiedevano ogni pomeriggio quando si sedevano a bordo piscina, tremanti nei loro asciugamani, ci riporta a quei giorni.

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C e imburrate uno stampo di 23 × 12 cm.
- 2 In una ciotola capiente, sbattete lo zucchero e il burro con una frusta fino a quando otterrete una consistenza cremosa. Rompete dentro le uova uno alla volta, aggiungete lo yogurt e mescolate. Unite la farina 00, la farina di pistacchio, due terzi della scorza di limone e il lievito in polvere e mescolate delicatamente. Infine, unite al composto la pasta di pistacchio e distribuitelo nello stampo.
- 3 Infornate per 40 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Lasciate raffreddare per 15 minuti, quindi togliete la mattonella dallo stampo e trasferitela su una griglia.
- 4 Guarnite con i pistacchi tritati, la scorza di limone rimanente, una spolverata di zucchero a velo e servite.

NOTA: se non riuscite a trovare la farina di pistacchio, frullate 90 g di pistacchi sgusciati non salati in un robot da cucina. Se non riuscite a reperire nemmeno la pasta di pistacchio, usate 135 g di farina di pistacchio (fatta con 140 g di pistacchi sgusciati).

Per 6 persone

180 G DI BURRO
A TEMPERATURA
AMBIENTE, PIÙ UN
PO' PER UNGERE LO
STAMPO

200 G DI ZUCCHERO
SEMOLATO

4 UOVA GRANDI

45 G DI YOGURT
GRECO INTERO

250 G DI FARINA 00,
SETACCIATA

90 G DI FARINA DI
PISTACCHIO
(VEDI NOTA)

LA SCORZA
DI 1 LIMONE E
½ GRATTUGIATA

1 CUCCHIAIO DI
LIEVITO IN POLVERE

60 G DI PASTA DI
PISTACCHIO
(VEDI NOTA)

2 CUCCHIAI DI
PISTACCHI SENZA
SALE, TRITATI
FINEMENTE

ZUCCHERO A VELO,
PER SPOLVERARE



DOLCI

Indice

Nota: le pagine *in corsivo* indicano le fotografie.

Acciughe:

- Bagna cauda, 70, 71
- Fiori di zucca fritti ripieni, 66, 67
- Pizza Mastu Graziella, 136, 142–43
- Puntarelle alla romana, 248, 249
- Scaloppine alla perugina, 228, 229
- Spaghetti alla puttanesca, 152, 153
- Spaghettoni con la bagna cauda, 164–65, 165
- Vitello tonnato, 90–91, 91

Aglione:

- Bagna cauda, 70, 71
- Cicoria con aglio e peperoncino, 250, 251

Agnello:

- Riduzione di agnello, 99
- Scarpetta, 98–99, 100

Aperitivi e dintorni:

- Bicerin, 36, 37
- Bloody Mary alla Reschio di Nencia Corsini 44, 45
- Caffè shakerato, 38, 39
- note sul caffè italiano, 40–43
- Prampolini, 48, 49

Basilico:

- Corzetti con pesto alla genovese, 110–11, 113
- Tajarin con sugo al pomodoro e basilico, 132, 133

Brodo:

- di coda di bue, 32
- di manzo e cappone, 129
- di pollo, 33
- di verdure, 33

Burro:

- Asparagi al vapore, 78, 79
- Ravioli di zucca con burro chiarificato, castagne e salvia, 116–17, 117

Caffè:

- Bicerin, 36, 37
- Caffè shakerato, 38, 39
- note sul caffè italiano, 40–43
- Pasta al caffè, 119

Campari:

- Prampolini, 48, 49

Capperi:

- Scaloppine alla perugina, 228, 229
- Spaghetti alla puttanesca, 152, 153

Cappone:

- Brodo di manzo e cappone, 129
- di Natale ripieno con salsiccia di Bra, 218–19, 219

Carciofi:

- alla giudia, 84, 85
- Insalata di carciofi, 242, 243
- Risotto con i carciofini alla Frenky Vergnano, 195–96, 196

Castagne:

- Cappone di Natale ripieno con salsiccia di Bra, 218–19, 219
- Madeleine con crema di castagne e vaniglia, 266, 267
- Ravioli di zucca con burro chiarificato, castagne e salvia, 116–17, 117

Cioccolato:

- Bicerin, 36, 37
- Crema di ricotta alla vaniglia con salsa al cioccolato e scorza d’arancia, 274, 275
- Pesche ripiene, 294, 295
- Torta tenerina, 268, 269

Cucina italiana:

- Abruzzo, 94–96
- Campania, 138–40
- cucina regionale italiana, 23–25
- Emilia-Romagna, 126–27
- Lazio, 246–47
- Liguria, 108–9
- Lombardia, 204–5
- mangiare italiano, 27–29

- Piemonte, 52–54
- ristoranti italiani, 75–77
- Sicilia, 254–55
- Umbria, 226–27
- Veneto, 188–90

Dessert. *Vedi anche* Torte:

- Cachi al rum, 264, 265
- Cassatelle, 272, 273
- Castagnole, 288, 289
- Crema di ricotta alla vaniglia con salsa al cioccolato e scorza d’arancia, 274, 275
- Ferratelle, 292, 293
- Madeleine con crema di castagne e vaniglia, 266, 267
- Panna cotta, 284, 285
- Pesche ripiene, 294, 295
- Torta di ricotta, 286, 287
- Zabaione, 270, 271

Fagiolini:

- Insalata di tonno con fagiolini e menta, 56, 57

Fiori di zucca:

- fritti ripieni, 66, 67
- ripieni, 68, 69
- Spaghetti con i fiori di zucca, 169, 170

Formaggio:

- Anolini con ricotta e nocciole, 118–19, 119
- Asparagi al vapore, 78, 79
- Cacio e pepe, 158, 160
- Cassatelle, 272, 273
- Crema di ricotta alla vaniglia con salsa al cioccolato e scorza d’arancia, 274, 275
- Fiori di zucca fritti ripieni, 66, 67
- Fiori di zucca ripieni, 68, 69
- Gnocchetti di ricotta e spinaci, 180–81, 182
- Gnocchi al Castelmagno, 178–79, 179
- Insalata di carciofi, 242, 243
- Parmigiana di melanzane, 80, 81
- Pasta alla gricia, 159, 161

- Pastiera, 260, 262–63
- Pizza Mastu Graziella, 136, 142–43
- Polpette al forno con mozzarella, 214–15, 215

Risotto con zucca, radicchio e gorgonzola della famiglia

- Romanelli, 192, 193
- Spaghetti alla carbonara, 162–63, 163
- Torta di ricotta, 286, 287
- Torta pasqualina, 86, 87
- Tortino della Valle Grana, 72–73, 73

Guanciale:

- Pasta alla gricia, 159, 161
- Spaghetti alla carbonara, 162–63, 163

Insalata:

- di carciofi, 242, 243
- di peperoni arrosto, 60, 61
- di tonno con fagiolini e menta, 56, 57
- rusa alla Mimi, 62, 63

Limone:

- Mattonella al pistacchio e limone, 290, 291
- Meringata al limone, 296–97, 297

Maiale. *Vedi anche* Guanciale;

- Prosciutto:
 - al forno con aceto balsamico e vino rosso, 232, 233
 - al latte, 234, 235
- Cappone di Natale ripieno con salsiccia di Bra, 218–19, 219

- Pasta alla gricia, 159, 161
- Polpette al forno con mozzarella, 214–15, 215
- Ragù sardo con tagliatelle allo zafferano, 120–21, 123
- Spaghetti alla carbonara, 162–63, 163
- Tagliatelle con ragù alla bolognese, 150, 151

- Tortellini in brodo di Mirasole, 128–29
- Manzo. *Vedi anche* Vitello:
 - Brasato al barolo, 236–37, 237
 - Brodo di coda di bue, 32
 - Brodo di manzo e cappone, 129
 - Polpette al forno con mozzarella, 214–15, 215
 - Polpette di Sophia Loren, 212–13, 213
 - Tagliata con il radicchio, 238, 239
 - Tagliatelle con ragù alla bolognese, 150, 151

Marsala:

- Cappone di Natale ripieno con salsiccia di Bra, 218–19, 219

Melanzane:

- Caponata di melanzane di Fabrizia Lanza, 82, 83
- Parmigiana di melanzane, 80, 81

Molluschi. *Vedi* Vongole

Nocciole:

- Anolini con ricotta e nocciole, 118–19, 119
- Fiori di zucca ripieni, 68, 69
- Torta di nocciole, 280, 281

Noci:

- Calamari ripieni con radicchio di Treviso e noci della Corte Sconta, 210–11, 211
- Tagliatelle con salvia e noci, 176, 177

Olive:

- Caponata di melanzane di Fabrizia Lanza, 82, 83
- Spaghetti alla puttanesca, 152, 153

Pasta e primi:

- ai broccoli, 174, 175
- al caffè, 119
- all’uovo, 114–15
- alla gricia, 159, 161
- Anolini con ricotta e nocciole, 118–19, 119
- cacio e pepe, 158, 160
- consigli di cucina, 103
- Corzetti con pesto alla genovese, 110–11, 113
- Gnocchetti di ricotta

- e spinaci, 180–81, 182
- Gnocchi al Castelmagno, 178–79, 179
- Orecchiette con tenerumi e pomodori ciliegia, 166, 167
- Pasticcio di maccheroni di Zibello, 134–35, 135
- Ragù genovese, 148–49
- Ragù sardo con tagliatelle allo zafferano, 120–21, 123
- Ravioli di zucca con burro chiarificato, castagne e salvia, 116–17, 117
- Spaghetti alla carbonara, 162–63, 163

- Spaghetti alla puttanesca, 152, 153
- Spaghetti alle vongole, 154, 155
- Spaghetti con i fiori di zucca, 169, 170
- Spaghettoni con la bagna cauda, 164–65, 165
- Tagliatelle con ragù alla bolognese, 150, 151
- Tagliatelle con salvia e noci, 176, 177
- Tajarin con sugo al pomodoro e basilico, 132, 133
- Tortellini in brodo di Mirasole, 128–29
- Ziti allardiati, 146, 147
- Zuppa di ceci con i maltagliati, 172, 173

Patate:

- Baccalà con patate, 216, 217
- Calamari ripieni con radicchio di Treviso e noci della Corte Sconta, 210–11, 211
- Gnocchi al Castelmagno, 178–79, 179
- Insalata russa alla Mimi, 62, 63
- Peperoncino:
 - Bloody Mary alla Reschio di Nencia Corsini 44, 45
 - Cicoria con aglio e peperoncino, 250, 251
 - Sugo alla diavola di Fiona, 256, 257
- Peperoni:
 - Insalata di peperoni arrosto, 60, 61
 - Spaghettoni con la bagna

- cauda, 164–65, 165
- Pere:
 - sciropate, 73
 - Tortino della Valle Grana, 72–73, 73
- Pesce. *Vedi anche* Acciughe:
 - Baccalà con patate, 216, 217
 - Branzino al sale, 220, 221
 - Insalata di tonno con fagiolini e menta, 56, 57
 - Vitello tonnato, 90–91, 91
- Pinoli:
 - Torta della nonna, 276–77, 277

Pollo:

- Brodo di pollo, 33
- Pasticcio di maccheroni di Zibello, 134–35, 135
- Scaloppine alla perugina, 228, 229
- Suprema di pollo, 222, 223
- Polpette:
 - al forno con mozzarella, 214–15, 215
 - di Sophia Loren, 212–13, 213

Pomodori:

- Marmellata di pomodoro di Mimi alla Ferrovia, 58, 59
- Orecchiette con tenerumi e pomodori ciliegia, 166, 167
- Parmigiana di melanzane, 80, 81
- Pizza Mastu Graziella, 136, 142–43
- Polpette al forno con mozzarella, 214–15, 215
- Ragù sardo con tagliatelle allo zafferano, 120–21, 123
- Spaghetti alla Puttanesca, 152, 153
- Tajarin con sugo al pomodoro e basilico, 132, 133
- Ziti allardiati, 146, 147
- Prosciutto:
 - Fiori di zucca ripieni, 68, 69
 - Saltimbocca alla romana, 230, 231

Radicchio:

- Calamari ripieni con radicchio di Treviso e noci della Corte Sconta, 210–11, 211
- Risotto con zucca, radicchio e gorgonzola della famiglia

- Romanelli, 192, 193
- Tagliata con il radicchio, 238, 239
- Tortino della Valle Grana, 72–73, 73

Ragù:

- genovese, 148–49
- Pasticcio di maccheroni di Zibello, 134–35, 135
- sardo con tagliatelle allo zafferano, 120–21, 123
- Tagliatelle con ragù alla bolognese, 150, 151

Riso. *Vedi* Risotto

Risotto:

- al midollo, 198–99, 199
- al salto, 207
- alla milanese, 206, 207
- con i carciofini alla Frenky Vergnano, 195–96, 196
- con zucca, radicchio e gorgonzola della famiglia Romanelli, 192, 193

Salsiccia:

- Cappone di Natale ripieno con salsiccia di Bra, 218–19, 219
- Ragù sardo con tagliatelle allo zafferano, 120–21, 123

Salvia:

- Frittelle di salvia, 64, 65
- Maiale al latte, 234, 235
- Ravioli di zucca con burro chiarificato, castagne e salvia, 116–17, 117
- Saltimbocca alla romana, 230, 231
- Tagliatelle con salvia e noci, 176, 177

Tonno:

- Insalata di tonno con fagiolini e menta, 56, 57
- Vitello tonnato, 90–91, 91

Torte:

- alle mandorle, 279
- della nonna, 276–77, 277
- di nocciole, 280, 281
- di ricotta, 286, 287
- Mattonella al pistacchio e limone, 290, 291
- Meringata al limone, 296–97, 297
- Pastiera, 260, 262–63
- Tenerina, 268, 269



- Uova:
 al forno con bottarga
 e prezzemolo, 88, 89
 Asparagi al vapore, 78, 79
 Caponata di melanzane
 di Fabrizia Lanza, 82, 83
 Insalata di tonno con fagiolini
 e menta, 56, 57
 Insalata russa alla Mimi,
 62, 63
 Pasta all'uovo, 114–15
 Spaghetti alla carbonara,
 162–63, 163
 Torta pasqualina, 86, 87
- Vaniglia:
 Cachi al rum, 264, 265
 Crema di ricotta alla vaniglia
 con salsa al cioccolato
 e scorza d'arancia, 274, 275
 Madeleine con crema
 di castagne e vaniglia, 266,
 267
- Verdure. Vedi anche le singole
 verdure:
 Asparagi al vapore, 78, 79
 Bagna cauda, 70, 71
 Brodo di verdure, 33
 Cicoria con aglio
 e peperoncino, 250, 251
 Insalata di carciofi, 242, 243
 Puntarelle alla romana, 248,
 249
 Sugo alla diavola di Fiona,
 256, 257
- Vino:
 Brasato al barolo, 236–37, 237
 Maiale al forno con aceto
 balsamico e vino rosso,
 232, 233
 Prampolini, 48, 49
- Vitello:
 Cappone di Natale ripieno
 con salsiccia di Bra, 218–19,
 219
 Ragù genovese, 148–49
 Saltimbocca alla romana,
 230, 231
 Scaloppine alla perugina,
 228, 229
 tonnato, 90–91, 91
- Vodka:
 Bloody Mary alla Reschio,
 di Nencia Corsini 44, 45
- Vongole:
 Spaghetti alle vongole, 154, 155
- Zafferano:
 Ragù sardo con tagliatelle
 allo zafferano, 120–21, 123
 Risotto alla milanese, 206, 207
- Zucca:
 Ravioli di zucca con burro
 chiarificato, castagne
 e salvia, 116–17, 117
 Risotto con zucca, radicchio
 e gorgonzola della famiglia
 Romanelli, 192, 193



OGNI REGIONE HA I SUOI PIATTI
E OGNI PIATTO HA LA SUA STORIA.
ORA, ATTRAVERSO QUESTO LIBRO,
POSSIAMO DIRE DI ESSERE PARTE
DI QUELLA STORIA.



30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 313 8



9 788867 533138

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it