

Indice del volume

<i>Ringraziamenti</i>	v
<i>Premessa</i>	3
LA MEMORIA DEL GUSTO	
L'Italia del ben vivere	11
« <i>La patria di tutte le gentilezze</i> »	11
<i>Roma, capitale gastronomica</i>	13
L'età d'oro della letteratura golosa	15
<i>Trattati per uomini pratici</i>	16
« <i>Ricettario Fiorentino</i> », « <i>Lettera sull'insalata</i> » e altre fonti	17
<i>Da Giovanni del Turco a Bartolomeo Scappi</i>	18
La cucina del Rinascimento	22
<i>L'eredità medievale</i>	22
Tempo di grasso e tempo di magro	22
Il gusto delle spezie	22
Le salse leggere	23
<i>I caratteri originali</i>	24
Ricchezza e profusione	24
Pesce in tutti i sapori	25
Ascesa del manzo e predilezione per le frattaglie	26
Latticini di più sorti	26
Lo zucchero polimorfo	27
<i>Alta cucina, cucine e cuochi</i>	28
Scappi, ovvero la scienza della cucina	29

I ndice del volume	238
La rete di influenze e di scambi	32
Il principe, lo scalco, il cuoco	34
I rituali della tavola	36
<i>A scuola di saper vivere</i>	37
Il pasto come spettacolo	38
Le vivande contraffatte	38
La civile conversazione prevale sul gusto	39
Il banchetto degli artisti	40
Golosi, buongustai e intenditori di vini	41
<i>Servizio di tavola e etichetta</i>	44
Menù quotidiani	45
Menù di festa e menù di gala	45
Il servizio del banchetto	47
Galateo e etichetta	48
CUCINA RINASCIMENTALE PER TAVOLE D'OGGI	
La scelta delle ricette	51
L'ordine delle ricette	53
La pratica della cucina	54
Alcuni consigli	56
Per un pranzo rinascimentale	58
<i>Menù</i>	58
<i>Servizio dei vini</i>	59
LE RICETTE	
ANTIPASTI	
1. Spiedini di fegati di volatili	67
2. Crostini ai funghi	68
3. Pan ghiotto	69

4. Panunto	70
5. Prosciutto fritto	71

MINESTRE E PASTE

6. Agnolotti in brodo	76
7. Maltagliati	77
8. Strozzapreti alle noci	78
9. Tortelli alla lombarda	79
10. Ravioli senza sfoglia	81
11. Polenta di semola di grano	82
12. Minestra polpettata	83
13. Minestra di zucca	84
14. Zuppa di lenticchie	85

CARNI

15. Castrato alla tedesca	93
16. Coscio d'agnello lessato	94
17. Scaloppe di vitello marinate alla griglia	95
18. Involtini di vitello	96
19. Petto di vitello ripieno	99
20. Lingua di vitello brasata con arancia amara	100
21. Lombo di maiale allo spiedo	101
22. Testa di maiale in gelatina	102
23. Coscio di capretto arrosto	105
24. Coscio di capriolo arrosto	106
25. Coniglio arrosto in agrodolce	107
26. Cappone marinato alla griglia	108
27. Cappone arrosto	109
28. Fricassee di pollo al limone	111
29. Tacchina ripiena arrosto	112

PESCI E UOVA

30. Scapece di pesce	118
31. Trote in gelatina	119
32. Filetto di tonno alla griglia	120
33. Sarde alla griglia	121

<i>I</i> ndice del volume	240
34. Rombo fritto	123
35. Razza lessa	123
36. Spiedini d'anguilla	124
37. Calamari saltati	126
38. Polpo in umido	127
39. Ostriche cotte in padella nella loro acqua	128
40. Barbagliate	129
41. Uova fritte al rosmarino	130

ERBAGGI E LEGUMI

42. Fondi di carciofo ripieni	136
43. Asparagi al sugo	137
44. Spinaci all'uvetta	138
45. Zucca saltata allo zafferano	140
46. Cavolo ripieno di noci	141
47. Cavolo alle erbe	142
48. Cavolfiore all'arancia amara	143
49. Broccoli	144
50. Piselli alla crema	145
51. Fave allo zafferano	146
52. Cipolline arrosto	147
53. Fagiolini verdi in padella	147
54. Lattuga ripiena	148
55. Misto di insalate ripassate	149
56. Funghi e noci in gratella	150
57. Sformato di melanzane	151

SALSE E SAVORI

58. Agliata	158
59. Salsa verde dolce e forte	159
60. Salsa di more	160
61. Salsa di ribes	160
62. Salsa di arance amare	161
63. Mostarda al miele	162

PASTICCI E TORTE

64. Pasticcio di frattaglie bianche	169
65. Piccoli pasticci di ostriche e carciofi	171
66. Pasticcio di pesce	172
67. Torta di asparagi	173
68. Torta di indivie	174
69. Pasticcio rotondo di cotogne	175
70. Torta alla tedesca	176
71. Torta di pere e mele	177
72. Torta di albicocche	179
73. Torta di melone	180
74. Torta sfogliata alle ciliege	181
75. Torta di frutta secca	183
76. Torta di panna cotta	184

FRUTTA

77. Prugne al vino bianco	190
78. Pere sciroppate al vino	191
79. Ongaresca	191
80. Fette fritte di polenta di castagne	193
81. Fritelle di frutta	193
82. Fritelle di vento	195
83. Sfogliatelle	196
84. Tortiglione ripieno	198
85. Mostaccioli alla milanese	199

CONFETTI E CONFETTURE

86. Scorza di cedro candita	208
87. Ciliege sciroppate	209
88. Confettura di cedro	210
89. Gelatina di limoni	211
90. Ravioli dolci	212

RICETTE DI BASE

91. Brodo di manzo	217
92. Brodo di gallina	217

<i>I</i> ndice del volume	242
93. Pasta brisée	218
94. Miscela di spezie	218
95. Vino speziato detto ippocrasso	219

PER UNA LETTURA PIÙ AGEVOLE

<i>Tabella delle unità di misura</i>	225
<i>Abbreviazioni</i>	226
<i>Glossario</i>	227
<i>Elementi di bibliografia</i>	230
<i>Fonti delle illustrazioni in bianco e nero</i>	234
<i>Indice alfabetico delle ricette</i>	235