

111 Rezepte aus Italien

ANTIPASTI

- 1___ Le acciughe marinate e condite (Marinierte Anchovis) | 10
- 2___ Bruschette o Crostoni | 12
- 3___ Crema di baccalà con cialdina di ceci (Stockfischcreme mit Kichererbsenfladen) | 14
- 4___ Focaccia & Co. | 16
- 5___ Frittino misto (Frittiertes Gemüse) | 18
- 6___ Funghi porcini fritti (Frittierte Steinpilze) | 20
- 7___ Gelato al formaggio (Herzhaftes Käse-Eis) | 22
- 8___ Insalata Caprese | 24
- 9___ Insalata di finocchi e arance (Fenchel-Orangen-Salat) | 26
- 10___ Mozzarella in carrozza | 28
- 11___ Panzanella | 30
- 12___ Paté di fegatini (Geflügelleberpastete) | 32
- 13___ Piada con la mortadella (Fladenbrot mit Mortadella) | 34
- 14___ Pinzimonio (Rohkostplatte) | 36
- 15___ Pizza margherita | 38
- 16___ Suppli e olive (Reis- und Olivenkroketten) | 40
- 17___ Timballone di pane (Brotauflauf) | 42
- 18___ Verdure miste grigliate (Gegrilltes Gemüse) | 44

PASTA, SUPPEN UND EINTÖPFE

- 19___ Brodetto di pesce (Adriatische Fischsuppe) | 48
- 20___ Bucatini all'Amatriciana | 50
- 21___ Cacciucco (Livorneser Fischsuppe) | 52
- 22___ Cacio e pepe (Pasta mit Käse und Pfeffer) | 54
- 23___ Canederli | 56
- 24___ Cannelloni | 58
- 25___ Carbonara | 60

- 26___ Ciceri e tria (Kichererbsensuppe) | 62
- 27___ Couscous | 64
- 28___ Crema di zucca e porri (Kürbis-Lauch-Cremesuppe) | 66
- 29___ Farro condito (Zweikorn mit Bohnen) | 68
- 30___ Fettuccine con radicchio e speck | 70
- 31___ Gnocchi di patate | 72
- 32___ Gnudi (Spinatnockerl) | 74
- 33___ Lasagne | 76
- 34___ Linguine con le vongole (Linguine mit Venusmuscheln) | 78
- 35___ Orecchiette con i broccoli | 80
- 36___ Passata di ceci e gamberi (Kichererbsensuppe mit Garnelen) | 82
- 37___ Pasta con i peperoni | 84
- 38___ Pasta col tonno (Pasta mit Thunfisch) | 86
- 39___ Pasta con le melanzane (Pasta mit Auberginen) | 88
- 40___ Pasta e fagioli (Pasta mit Bohnen) | 90
- 41___ Pizzoccheri | 92
- 42___ Polenta | 94
- 43___ Pomodori col riso (Tomaten mit Reis) | 96
- 44___ Ravioli | 98
- 45___ Ribollita (Toskanische Bauernsuppe) | 100
- 46___ Risotto alla milanese | 102
- 47___ Risotto allo scoglio (Risotto mit Meeresfrüchten) | 104
- 48___ Spaghetti al pomodoro | 106
- 49___ Spaghetti con la bottarga | 108
- 50___ Tagliatelle alla bolognese | 110
- 51___ Tajarin al tartufo (Pasta mit Trüffeln) | 112
- 52___ Tegghia riso e cozze (Ofenreis mit Miesmuscheln) | 114
- 53___ Tortelli di zucca (Kürbis-Tortelli) | 116
- 54___ Tortellini in brodo | 118
- 55___ Trenette al Pesto | 120
- 56___ Zuppetta di cicale (Heuschreckenkrebssuppe) | 122

EI, GEMÜSE, FLEISCH UND FISCH

- 57___ Arista con le patate (Schweinerücken mit Kartoffeln) | 126
- 58___ Baccalà alla vicentina (Stockfisch Vicentiner Art) | 128
- 59___ Bistecca (Beefsteak) | 130
- 60___ Bollito misto (Gemischtes Suppenfleisch) | 132
- 61___ Brasato al barolo (Rinderschmorbraten mit Barolo) | 134
- 62___ Calamari ripieni (Gefüllte Tintenfische) | 136
- 63___ Caponatina (Sizilianische Gemüsepfanne) | 138
- 64___ Carpaccio con salsa universale | 140
- 65___ Coniglio in porchetta (Kaninchenrollbraten) | 142
- 66___ Cotoletta alla milanese (Mailänder Kotelett) | 144
- 67___ Fegatelli all'alloro (Schweineleber mit Lorbeer) | 146
- 68___ Frittate (Omeletts) | 148
- 69___ Galantina | 150
- 70___ Melanzane alla parmigiana (Auberginen mit Parmesan) | 152
- 71___ Pancetta arrotolata (Gerollter Schweinebauch) | 154
- 72___ Paranza (Frittierte Meeresfrüchte) | 156
- 73___ Pesce sciabola farcito (Gefüllter Strumpfbandfisch) | 158
- 74___ Pollo arrosto con le patatone (Gebratenes Huhn mit Kartoffeln) | 160
- 75___ Polpette (Frikadellen) | 162
- 76___ Rosbiffe alla fiorentina (Florentiner Roastbeef) | 164
- 77___ Saltimbocca alla romana | 166
- 78___ Tonnetto all'elbana (Thonine Elbaner Art) | 168
- 79___ Tortino di cipolle (Zwiebelkuchen) | 170
- 80___ Triglie alla livornese (Meerbarben Livorneser Art) | 172
- 81___ Trippa al sugo (Kutteln mit Soße) | 174
- 82___ Vitello tonnato | 176

KUCHEN UND DESSERTS

- 83___ Babbà al Rum | 180
- 84___ Bombolone (Krapfen) | 182
- 85___ Bonet (Piemonteser Pudding) | 184

- 86___ Cannoli con la ricotta (Sizilianische Cannoli) | 186
- 87___ Ciambellone (Kranzkuchen) | 188
- 88___ Crostata | 190
- 89___ Dolcetti da inzuppo (Kekse zum Einstippen) | 192
- 90___ Gelato alla crema (Sahneeis) | 194
- 91___ Gelo e sorbetto (Sorbet-Variationen) | 196
- 92___ Gubana (Süße Friauler Rolle) | 198
- 93___ Meringhe | 200
- 94___ Montblanc con cuore glacé (Mont Blanc mit Glacé-Herz) | 202
- 95___ Nutellazza (Haselnusscreme) | 204
- 96___ Pandolce | 206
- 97___ Panna cotta | 208
- 98___ Pignolata messinese | 210
- 99___ Salame dolce (Süße Salami) | 212
- 100___ Sbrisolona (Mantovener Streuselkuchen) | 214
- 101___ Sfogliatelle | 216
- 102___ Strudel di mele (Apfelstrudel) | 218
- 103___ Tiramisù | 220
- 104___ La torta di cioccolato (Schokoladenkuchen) | 222
- 105___ Tortino di semolino (Grießtörtchen) | 224
- 106___ Zuccotto | 226
- 107___ Zuppa inglese | 228

KAFFEE UND DIGESTIF

- 108___ Amaro di china (Likör mit Chinarinde) | 232
- 109___ Caffè & caffè corretto, il ponce (Kaffee Ponce) | 234
- 110___ Crema di limone (Zitronenlikör) | 236
- 111___ Il nocino del Fez (Fezer Walnusslikör) | 238