

Inhaltsverzeichnis

VORWORT — *Christian Seiler* — 7

VORWORT — *Marianne Kaltenbach, Virginia Cerabolini* — 9

DER GROSSE AUFSTIEG DES ITALIENISCHEN WEINBAUS
Philipp Schwander — 13

ZU DEN REZEPTEN — 22

EINIGE GRUNDLAGEN — 23

DAS INSTRUMENTARIUM — 26

*

ANTIPASTI
VORSPEISEN — 27

PIZZE, FOCACCE, TORTE E VARIE
PIZZAS, BROTE, PASTETEN UND PIKANTE KUCHEN — 61

MINESTRE
SUPPEN — 85

PASTE ASCIUTTE
TEIGWAREN — 105

RISO
REIS — 171

POLENTA
MAIS — 205

SALSE PER PASTE, RISO E POLENTA
SAUCEN ZU TEIGWAREN, REIS UND MAIS — 223

PESCE
FISCH — 253

CARNE
FLEISCH — 287

FRATTAGLIE
INNEREIEN — 343

POLLAME, CONIGLIO E SELVAGGINA
GEFLÜGEL, KANINCHEN UND WILD — 355

FRITTO MISTO
GEMISCHTES AUSGEBACKENES — 385

>>>

VERDURA
HAUPTGERICHTE, BEILAGEN UND
GEFÜLLTES GEMÜSE — 393

UOVA E FRITTATE
EIERGERICHTE UND OMELETTS — 445

DOLCI
DESSERTS UND GEBÄCK — 457

ALIMENTI CONSERVATI
EINGEMACHTES — 501

*

ITALIENISCHE TEIGWAREN — 515

ITALIENISCHE KÄSE — 519

ITALIENISCHE FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN — 520

VERSCHIEDENE ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN — 521

ITALIENISCHE SPIRITUOSEN — 522

KÜCHENLATEIN — 523

ITALIENISCHES SPRACHBREVIER — 525

REZEPTVERZEICHNIS A-Z — 529

REZEPTVERZEICHNIS NACH SPEISENFOLGE — 539

Zu den Autoren — 546
