



Giuseppe Coria
“Profumi di Sicilia”

Cavallotto Edizione
Anno 1981
Pagine 670
Formato cm. 21 x 30
Prezzo € 67.10 - lire 130.000

INDICE

Prefazione di Antonino Buttitta	Pag.	1
Indice sommario	»	7
Testo	»	9
Introduzione	»	11
Nota	»	12
Indice delle ricette e dei termini di maggiore interesse in Siciliano	»	629
Indice delle ricette e dei termini di maggiore interesse in Italiano	»	651
Indice dei termini dialettali più comuni relativi alle tecniche gastronomiche»		669
Indice delle tavole a colori	»	670

A

Acciuga (VII-22)
Acciughe crude (VII-23)
Acciughe all'agro (VII-24)
Acciughe a bagnornaria (VII-25)
Acciughe con la lattuga (VII-26)
Acciughe profumate (VII-27)
Aceto (L2)
Acetosella (1-3)
Acido salicilico (1-50)
Acqua di fior d'arancio (XV-2)
Acqua di rose (XV-3)
Acqua angelica (XV-I)
Addobbo (II-I)
Agglassato (11-3)
Agliata (11-2)
Agliata di zucca (X-152)
Aglione (IA)
Agnellino (VI-20)
Agnello (VI-20)
Agnello agglassato (VI-2 1)
Agnello arrostito (VI-22)
Agnello in fricassea (VI-23)
Agnello a brodetto (VI-24)
Agnellone (VI-20)
Agresto (1-5)
Agrodolce (11-4; 11-19)
Aguglia (VII-28)
Aguglie alla catanese (VII-29)
Alalunga (VII-30)
Alalunga con salsa d'aglio (VII-31)
Alalunga in ragù (VII-32)
Alalonga sott'olio (VII-180)
Albicocca (XII-2)
Albicocche sciroppate (XII-42)
Alga (VII-33)
Alice (VII-22)
Alimenti a lunga conservazione (XIV-1 XIV-17)
Alloro (1-6)
Alose con mandorle (VII-169)

Anguille (VII-56; VIII-I)
Anguille alla matelote (VIII-2; VIII-9)
Anguille arrostiti (VIII-3; VIIIA)
Anguille gratinate (VIII-5)
Anguille al limone (VIII-6)
Anguille impanate (VIII-7)
Anguille con la sabbia (VIII-8)
Anguille col pomodoro (VIII-9)
Anguille di giardino (X-151)
Anguilline alla catanese (VIII-1 1)
Anguria (XII-3)
Anice stellato (1-7)
Animelle (VI-99)
Antipasti (111-0)
Aragosta (VII-2)
Aragosta alla marinara (VII-3)
Aragosta alla trapanese (VII-4)
Aragosta alla torrisa (VII-5)
Arancia (1-8; XII-4)
Arancia amara (1-9)
Aranciata (XIV-46)
Arancine (V-37)
Arancine bianche e rosse (V-38)
Aringa nella cenere (VII-181)
Aringhe con le uova (VII-181)
Aromi (I-1)
Asparagio (X-16)
Asparagi in casseruola (X- 17; X- 18)
Asparagi all'arancia (X-19)
Asparagi selvatici in umido (X-20,)
Avemarie (V-86)

B

Baccalà (VII -182)
Baccalà bollito (VII -183)
Baccalà in bianco (VII -183)
Baccalà alla gelese (VII -183)

Alose in camicia (VII-170)
Amareddi (X-13)
Amareddi con l'olio (X-14)
Amareddi con la ricotta (X-15)
Amarena sotto spirito (XIV-30)
Amarenata (XIV-31)
Amarettí (XIII-23; XIII-24)
Amido (1-51)
Amido per dolci (XIV-17)
Ammaccata (salsa) (II-19)
Ammoniaca (1-52)
Anatra con le olive (VI-55)
B.ecco (VI-20)
Bersaglieri (XIII-26)
Besciamella (11-5)
Biancomangiare (X111-27)
Biancomangiare col latte di mandorla
 (X111-28; XIII-29)
Biancomangiare col latte ovino o bovino-
(XIII-30)
Bicarbonato (1-53)
Biete saltate (X-22)
Bietola (X-2 1)
Bignè fritti (XIII-86)
Bignè di ricotta (XIII-87)
Biscotti tatù (XII-223)
Biscotti a dito (XIII-236)
Biscotti d'anice (XIII-237)
Biscotti di campagna (XIII-238)
Biscotti d'arancia (XIII-239)
Biscotti legnati (XIII-240)
Biscotti di Natale (XIII-241)
Biscotti di maiorca (X111-241)
Biscotti regina (XIII-242)
Biscotti ricci (XIII-243)
Biscotti di S. Martino (XIII-244)
Biscotti bolliti (XIII-245)
Biscotti tutti d'uova (XIII-246)
Biscottini (XIII-247)
Bocconcini (XIII-130)
Bocconcini di tombarello (VII-201)

Baccalà con olive nere (VII -183)
Baccalà con le patate in bianco (VII - 188)
Baccalà con le patate e pomodoro (VII - 189)
Baccalà a sfincione (VII -191)
Bagolaro (X11-5)
Barba di S. Giuseppe (XIII-213)
Barba di S. Benedetto (MI-213)
Basilico (I-10)
Beccaccia (VI-75)
Beccafico (uccello) (VI-76)
Beccafico (pesce) (VII-123)
Beccafichi cotti nella cipolla (VI-76)
Budelline all'ennese (VI-108)
Budelline attorcigliate (VI-115)
Budello grasso (VI-117)
Budello arrostito (VI- 118)
Budino di limone (X11-43)
Budino di riso e castagne (XIII-234)
Bugie (XIII-113)
Burro (XI-3)
Buzzonaglia (VII-144)

C

Cacao (1-11)
Cacate d'angelo (XIII-209; XIII-242)
Cacate di chioccia (XIII-210)
Cacciagione (VI-75)
Cacio (XIA)
Cacio all'argenterie (XI-29)
Caciocavallo (VII-86; X1-5)
Caciocavallo calcagno (X1-8)
Caciocavallo con salsa di pomodoro(XI-32)
Cachi (XII-6)
Cachi coi biscotti (XII-41)
Caciotto (IV-17)

Caffè (XV-7)
Cagliata (XI-6)

Bocconotti (XIII-33)	Caglio (X1-6)
Boga (VII-34)	Calamari affogati (VII-36)
Bombe composte (111-6)	Calamari ripieni (VII-37)
Borrana (X-24)	Calamari fritti (VII-38)
Borrana all'olio (X-25)	Calamaro (VII-35)
Bottarga (VII-194)	Calaminta (L28)
Bottarga (Salsa di) (11-27)	Calzoni siciliani (111-8)
Bovini (VI-I)	Canestrato (X1-7)
Braccialetti (XIII-31)	Canna da zucchero (1-49)
Braciole di pesce spada (VII-92)	Cannamela (i-49)
Braciolettine alla messinese (VI-3)	Cannella (1-12)
Bracioline ripiene (VI-2)	Cannelloni (V-87)
Braciolone (VIA)	Cannoli di tuma (XI-30)
Broccoletti saltati (X-30)	Cannoli (XIII-35)
Broccoli (X-26)	Cannolicchi (XIII-35)
Broccoli affogati (X-27)	Canta la notte (VIII-25)
Broccoli in pastella (IV-92; X-28; X-29)	Capelli d'angelo (XIII-36)
Broccoletti lessi (X-30)	Capelli d'angelo col miele (XIII-37)
Brodetto (VI-124)	Capitone (VIII-I)
Brodi (V-64)	Capitone alla siracusana (VIII-10)
Brodo dei paulotí (V-85)	Caponata (X-197)
Brodo di pesce (VII-210)	Caponata coi peperoni (X-198)
Brodo di carne (VI-19)	Caponata di verdure (X-199)
Brogna (VILI)	Caponata all'antica (XIV-5)
Brontese (XI-2)	Caponata di carciofi (X-43)
Bucatini che bruciano (V-185)	Caponatina di melanzane (X-200)
Bucatini col vino cotto (XIII-167)	Capone (VIL39)
Buccellato (XIII-77; XIII-172)	Capone preparato (VII-40)
Buccellati di casa (XIII-32)	Capperi (Salsa di) (11-28)
Buchi (XIII-174)	Cappero (1-13)
Budelline (VI-I07)	Capra (VI-20)
Capretto "(VI-20)	Cavolfiori (Salsa di) (W10)
Capretto ripieno (VI-25)	Cavolo (X-55)
Capretto al forno (VI-26)	Cavolo broccolo con le olive (X-57)
Capretto al limone (VI-27)	Cavolo cappuccio col pomodoro (X-58)
Capretto alla messinese (VI-28)	Cazzilli (X- 115)
Caracolli (V-88)	Ceci (X-166)
Caramelle di carrubbe (XIV-19)	Ceci verdi in umido (X-167)
Caramelle di miele (XIV-20)	Ceci conditi col miele (XIII-56)
Carciofi con le acciughe (X-32)	Cedro (XII-9)
Carciofi ripieni (X-33)	Cefalo arrostito (V11-172)

Carciofi al limone (X-34)
Carciofi infornati (X-35)
Carciofi in pastella (X-36)
Carciofi con la salsa di S. Bernardo (X-37)
Carciofi a brodetto (X-38)
Carciofi alla villana (X-39)
Carciofi arrostiti alla brace (X-40)
Carciofi come il cervello (X-41)
Carciofi fritti (X-42)
Carciofi all'agrodolce (X-44)
Carciofo (X-31)
Cardi all'agirina (X-47)
Cardi ripieni (X-48)
Cardi fritti (X-49)
Cardi al limone (X-50)
Cardi in pastella (IV-80; X-51)
Cardinali (XIII-38)
Cardo (X-46)
Carne di maiale salata (VI-52)
Carni miste (VI- 119)
Carota (X-52)
Carote al vino (X-54)
Carpione (Salsa) (11-12)
Carrubba (XII-7)
Cartamo (1-48)
Cassata (XIII-40)
Cassata gelata (XIII-39)
Cassata gelata (XIII-46)
Cassatelle (XIII-43)
Cassatelle di ceci (XIII-42)
Cassatelle di fichi (XIII-43)
Cassatelle bollite (XIII-44)
Cassatelle di ricotta (XIII-45)
Cassatelle ghiacciate (XIII-47)
Castagna (XII-8)
Castagnole di carnevale (XIII-48)
Castrato (VI-20)
Castrato arrostito (VI-29)
Castrato alla montalbanese (VI-30)
Castrato con patate (VI-31)

Cefalo lessato (VII-173)
Cenci (XIII-113)
Cerchietti del paradiso (XIII-59)
Cernia (V11-41)
Cernia alla siciliana (VII-42)
Cernia ripiena (VII-43)
Cervello panato (VI-97)
Cetriolo (1-14; X-61)
Chiacchiere (XIII-113)
Chiodi di garofano (L15)
Cialdoni (XIII-52)
Ciambella di riso (V-40)
Ciambelle (pane) (IV-29)
Ciambelle di mandorle (XIII-55)
Ciambelline di latte (XIII-80)
Cidronella (1-16)
Ciliegia (XII-10)
Cieche (VIII-I)
Cimino (1-17)
Cinnamomo (1-12)
Cioccolata (XV-8)
Cioccolata di Modica (XIV-21)
Cipolla (1-18)
Cipolla (X-63)
Cipolla bollita (X-64)
Cipolla al forno (X-65)
Cipollata (Salsa) (11-6)
Cipollata di tonno (VII-145)
Cipollata d'uova (IX-15)
Cipollacci all'agrodolce (X-69)
Cipollacci conditi (X-70)
Cipollaccio (X-68) .
Cipollina (1-18; X-63)
Cipolline all'agrodolce (X-66)
Cipresso (L19)
Clementina (XII-11)
Codette (XIII-82)
Collure piccole (XIII-79)
Colombacci in bianco (VI-87)
Colombi selvatici in tegame (VI-92)
Comino (1- 17)

Castrato imbottito (VI-32)
Cavallucci di S. Biagio (IV-3; XIII-141)
Cavallucci (XIII-41)
Cavatelli (XIII-49)
Cavati (V-89; V-90)
Cavoletti saltAi (X-56)
Cavoletti fritti (X-60)
Cavolfiore affogato (X-59)
Cavolfiore al forno (X-59)
Coniglio alla cacciatore (VI-79)
Coniglio fritto (VI-80)
Coniglio alla matelot (VI-81)
Coniglio alla portoghese (VI-82; VI-83;
VI-84)
Coniglio alla turca (VI-85)
Conserva di cedro (XIV-25)
Consumato (V-67)
Corona di Cristo (XIII-84)
Corbezzoli (XII-12)
Corregge (VII-195)
Costardella (VII-44)
Costardelle a sughetto (VII-45)
Costate di cavallo (VI-94)
Costolette di maiale ubriache (VI-40)
Costolette di maiale col vino (VI-41)
Costolette di maiale (VI-53)
Cotognata (XIV-26)
Cotogno (XII-13)
Cotolette di capretto (VI-33)
Cozze (VIL6)
Cozze in brodetto (VIL7)
Cozze all'aglio (VII-9)
Cozze alla marinara (VIL8)
Crema di limone (XII-43)
Crema baldracca (XIII-60)
Crema bianca (XIII-61)
Crema di caffè (XIII-62)
Crema di cioccolata (XIII-63)
Crema gialla (XIII-64)
Crema di uova (XIII-64)
Crema di latte (XIII-65)

Comino dolce (I -7; 1-45)
Comino vero, comino di Malta, comino
romano (1-17)
Conchiglia del pellegrino (VII-1)
Condimento (11-1; 11-7)
Confetti (XIV-36)
Coniglietti alla vittoriese (VI-91)
Coniglio all'agrodolce (VI-77)
Coniglio alla cacciatore (VI-78)

D

Datteri di mare (VII-I)
Dentice (VII-46)
Dentice con salsa di menta (VII-49)
Ditalini con la ricotta (V-92)
Ditini (X111-88)
Dolci (X111-1; XIII-21)
Dolci miele (XIII-57)
Dolci di riposto (XIII-58)
Dolci di mosto (XII-51; XIII-79)
Dolciumi (XIII-21; XIII-208)
Donzella (VII-49)
Donzeline (XIII-113)
Donzeline ripiene (111-9)

E

Esca per bere(III-O)
Elisir (XV-14) -
Elisir di liquirizia (XV-14)
Elisir dei sette potenti (XV-14)
Equini (VI-93)
Erba cedrina (1-16)
Estratto di pomodoro (XIV-14)

F

Crema di mandorle (X111-66)	Faccia di vecchia (IV-36)
Crema pasticciera (XIII-67; XIII-68)	Fagiola mangiatutto col pomodoro (1
Crema di ricotta (XIII-69)	169)
Crema di panna (XIII-70)	Fagioli bianchi al limone (X-170)
Crema caramel (XIII-122; XIII-123)	Fagioli bianchi in insalata (X-171)
Cremor di tartaro (1-54)	Fagioli grigi con l'origano (X-172)
Crespelle (IV-81)	Fagioli rossi in umido (X-173)
Crespelle di nonnata (VII-68)	Fagioli turchi stufati (X-174)
Crespelle di riso (X111-71)	Fagiolino (X-175)
Crespelle di riso alla catanese (XIII-72)	Fagiolino secco (X-176)
Crespelle di riso alla siracusana (XIIL	Fagiolino bollito (X-177)
73)	Fagiolino col pomodoro (X-178)
Crespelle di riso alla messinese (XIII-	Fagiolo (X-168)
74)	Falsomagro (VI-6)
Crespelle di San Giuseppe (XIII-75)	Falsomagro catanese (VI-5)
Crocchette di patate (X-115)	Farinate (V-I)
Crocchette di latte (X1-33)	Farro (V- 11)
Crocchiola di mare (VII-I)	Fave (X-180)
Crostacei (VII-I)	Fave tostate (111-0; X-46)
Crostoli-crustoli (XIII-113)	Fave a coniglio (X-181)
Cuore edule (VII-I)	Fave con la cotenna (X-182)
Cuore ripieno (VI-98)	Fave fresche bollite. (X- 183)
Cuccia (XIII-76)	Fave alla ghiotta (X-184)
Cuscus (V-9)	Fave pizzicate e modicane (X-185)
Cuscus di pistacchi (XIII-85)	Fave stufate (X-186)
Fave verdi in umido (X-187)	Frittata con la menta (IX-16)
Favette (XIII-90)	Frittata di spaghetti (IX-17)
Fedellini, fidelini (V-86; V-93)	Frittata con le patate (IX-18)
Fegato con la rete (VI-100)	Frittata con la ricotta (IX-19)
Ferri di cavallo (XIII-94)	Frittata con la salsa di pomodoro (IX-20)
Fette di cancelliere (XIII-91; XIII-92 XIII-93)	Frittata di asparagi selvatici (IX-21-)
Fette di pan di Spagna (X111-95; XIII-	Frittata col formaggio (IX-22)
96; XIII-97)	Frittata a mò di trippa (IX-24)
Fichi fritti (XII-45)	Frittella di pane azimo (IV-15)
Fichi ripieni (XIV-27)	Frittella speziata (IV-90)
Fichi secchi (XIV-28; XIV-45)	Frittella (X-201)
Fico (XII-14)	Frittelle (IV-77; IV-88; IV-93)
Fico biancolino (XII-14)	Frittelle a bacche (IV-82)
Fico ottata (X11-14)	Frittelle di San Martino (IV-83)
Fico nero (XII-14)	Frittelle di porro (IV-84)
Fico brogiotto (XII-14)	Frittelle di ricotta (XIII-99)

Fico catalano (XII-14)
Fico verdino (XII-14)
Fico di giugno (XII-14)
Ficodindia (XII-15)
Filetto di dentice alla palermitana (VII-47)
Filetto salato di tonno (VII-197)
Filetto salato di delfino (VII-197-198)
Finocchi fritti (X-77)
Finocchiata (XV- 15)
Enocchietti affogati (X-72)
Fínocchietti saltati (X-73)
Fínocchietti scaldati (X-74)
Finocchietti con le uova (X-75)
Finocchio (1-20; X-71)
Finocchio selvatico (1-20; X-71)
Finocchio comune (1-20)
Finocchio sativum (1-20)
Fioretti (XIII-195)
Fiori di zucca fritti (X-160)
Fiori di frutta in pastella (X-161)
Fiori di zucca in tegame (X-162)
Floscia (X111-101)
Focacce (IV-46)
Focacce calde (IV-49)
Focaccette di ricotta (IV-76)
Focaccia siracusana (IV-48)
Focaccia di mescolanze (IV-57)
Focaccia di sarde (VII-117)
Focaccia alla portoghese (XIII-103)
Formaggio (X1-1; XIA; X1-26)
Formaggio che piace (X1-11)
Formaggio piacentinu di Enna (X1-12)
Fragola (XII-16)
Fragole al mandarino (X11-46)
Frappe (XIII-113)
Fravolino (VII-50)
Fravolino in brodetto (VII-51)
Frittata (IX-3)
Frittata di zucca (IX-4)
Frittata al basilico (IX-13)

Frumento lessato (XIII-76)
Frutta (XII-I; XII-39)
Frutta di martorana (XIII-20; XIIT 102)
Frutti di mare (VII-1)
Funghetti (XIII-104)
Funghi (X- I)
Funghi incartati (X Y
Funghi infornati (X-4)
Funghi trifolati (X-6)
Funghi pecorini arrostiti (X-7)
Funghi a sfincione (X-8)
Funghi alla trapanese (X-9)
Fungo di carrubbo a spezzatino (X-10)
Fusilli delle Madonie (V-94)

G

Galani (XIII-113)
Galletti (IVA; IV-S5)
Galletti col pomodoro (VI-65)
Galletto (VI-54)
Galletto alla calascibbettana (VI-57)
Galletto ubriaco (VI-58)
Galletto al vino (VI-58)
Galletto alla cacciatore (VI-66)
Galletto con le mandorle (VI-67)
Galletto cotto nel sale (VI-68)
Galletto cotto nello zolfo (VI-68)
Galletto alla san-facon (VI-69)
Gallina gratinata (VI-56)
Gallina ripiena (VI-59)
Gallina condita (VI-60)
Gallina condita al limone (VI-61)
Gallina condita all'origano (VI-62)
Gallina condita alla menta (VI-63)
Gallo (VI-54)
Gallo cedrone (VI-75)
Gamberi fritti (VII-11)

Frittata coi carciofi (IX-14)
Frittata con cipolle (IX-15)
Gamberoni arrostiti (VII-13)
Garofano di mare (VI1-15)
Gattó dolce (X111-51)
Gattó di riso MII-105)
Gattó di riso all'arancia (X111-106)
Gelati (X111-108)
Gelatina di maiale (VI-51)
Gelatina di tonno fresco (VII-146)
Gelatina di tonno salato (VII-196)
Gelatina di more (X11-50)
Gelato di campagna (X111-109)
Gelato di gelsomino (X111-110)
Gelo di carrubbe (XII-48)
Gelo di anguria (X11-49)
Gelo di caffè (X111-1 18)
Gelo di cannella (MAI-1 19)
Gelso bianco (XII-17)
Gelso nero (XII-18)
Gelsomino (1-21)
Ghiotta di baccalà ennesse (VII-184)
Ghiotta di baccalà ragusana (VII -185)
Ghiotta di baccalà catanese (VIT -186)
Ghiotta di baccalà (VII -187)
Giammella (XIII-107)
Giritelli (IV-52)
Glassa di cioccolato (XIII-111)
Glassa al limone (XIII-112)
Glassa di zucchero (XIII-112)
Glutammato monosodico (1-56)
Gnocchetti (V-98; V-99; V-104)
Gnocchi (V-95)
Gnocchi fatti in casa (V-96)
Gnocchi cavati alla palina (V-97)
Gnocchi di patate (V-101)

Gnocchi al ragù (V-102)
Gnocchi con salsa ericina (V-103)
Gnoccoli (X-181; XIII-113)
Gnoccoli di San Giuseppe (XIII-113;

Gamberi col sughetto (VII-12)
Gambero, gamberoni (VII-10)
Grostoli (X111-113)
Guazzetto (V11-124)

I

Idromele (1-27)
Idromele vinoso (1-27)
Il tegarne (V-21 1)
Impanata di agnello (IV-5 1)
Impanata di 2íritelli (IV-52)
Impanata di salsiccia (IV-53)
Impanata di broccoletti (IV-54)
Impanata di spinaci (IV-55; X-147)
Impanata di maiale (VI-43)
Impanata di palombo (VII-78)
Impanata di pesce snada (V11-87)
Impanata di bacealá (VII-193)
Impanata di spinaci (IV-55 - X- 1471
Impanate (IV-50)
Impanatine di carne (X111-129)
Incavati (V-89)
Incavati (V-90)
Incavati (X111-50)
Indivia (X-78)
Indivia bollita (X-79)
Infasciatelli (XIII-128)
Infasciatini (X111-141)
Insalata di arance (III-11)
Insalata di limoni (111-10)
Insalata di rinforzo (111-12)
Insalata di polipi (VII-94)
Insalata di funghi (X-5)
Insalata di carote (X-53)
Insalata di cetrioli (X-62)
Insalata di cipolle e Pomodoro (X-67)
Insalata di finocchi (X-76)
Insalata ricca di lattuga (X-82)

XIII-249)
Gnocconi (V-100)
Granatina (XV-16)
Granchi (VIII-1; VIII-26)
Granchi al limone (VIII-29)
Granchio arrostito (VIII-27)
Granciporro (VIII-28)

Grancevola (VIII-28)
Grandine al vin cotto (XIII-183)
Granita di caffè (X111-115)
Granita di limone (XIII-116)
Graffite (XIII-114)
Grano lessso (V-5; V-6; V-7; V-8)
Granzevola (VIII-28)
Gravizzate (XIII-117)
Gronco (VII-52)
Gronco cotto nel vino (VII-53)
Grossa sfincia (IV-45)
Grossa frittella (IV-91)

L

Lacciata (X1-9)
Lacerto imbottito (VI-7)
Lampascioni (X-68)
Lampuga (VII-54)
Lampuga marinata (VII-55)
Lardo (1-56)
Lardo salato (XIV-9)
Lasagne (V-86)
Lasagne condite (V-105)
Lasagne alla palermitana (V-106)
Lasagne ricce (V-107)
Lasagne con ricotta salata (V-108)
Lasagne con ricotta e melanzane (V-203)
Lasagne con la salsa (V-204)
Lattata (XV-17)
Latte zuccherato (XV-9)
Latte di pesce (VII-147)

Insalata di melanzane e cipolle (X- i io)
Insalata di patate (X-116)
Insalata di pomodoro e cipolla (X-135)
Insalata di lenticchie (X-190)
Interiora (VI-96)
Interiora (VI-104)
Interiora (VI-109)
Intingolo (IL8)
Intrigoni (XIII-1 13)
Involtini (VI-8)
Involtini alla trapanese (VI-9)
Involtini agglassati (VI-13)
Involtini di pesce spada (VII-92)
Iris (X111-121)

K

Kaki (XII-6)
Kamiel (XIV-49)

M

Maccheroncini (XII-51)
Maccheroncini capricciosi con la pan na (V- 119)
Maccheroncini coi cavoli e patate (V 66)
Maccheroni (V-86)
Maccheroni di casa (V-109)
Maccheroni di casa con ricotta (V-110)
Maccheroni al forno alla modicana (V 111)
Maccheroni alla palermitana (V-112)
Maccheroni al ragù (V-113)
Maccheroni con la salsiccia (V-114)
Maccheroni dai sette buchi (V-115)
Maccheroni di San Calogero (V- 116)
Maccheroni a stufato (V-117)
Maccheroni al sugo (V-118)
Maccheroni con ricotta (V-118)

Latte di dolcichiní (XV-6)
Latte di semi di canapa (XV-8)
Latte di semi di popone (XV-32)
Latte di mandorla (XV-18)
Latte di vecchia (XV-19)
Latte fritto (XIII-100)
Latterini (VII-56)
Latticini (XI-I)
Lattuga (X-81)
Lattume (VII-147)
Lattume a cotoletta (V11-148)
Lauro (1-6)
Lazzeruola (X11-19)
Legumi (X-165)
Lenticchie (X-188)
Lenticchie di Esaù (X-189)
Lepre alla stemperata (VI-86)
Lievito (1-57)
Lievito di birra (1-58)
Limette (XII-20)
Limonata (XV-20)
Limone (1-22; XII-20)
Lingua all'agrodolce (VI-102)
Lingua di S. Paolo (VII-77)
Liquore alla citronella (XV-13)
Liquore d'anice (XV-33)
Liquore di noccioli di pesche (XV-23)
Lucci marinati (VII-171)
Lumache (VIII-1; VIII-12)
Lumache a picchi-pacchi (VIII-13)
Lumache all'aglio (VIII-15)
Lumache arrostite (VIII-16)
Lumache alla palermitana (VIII-17)
Lumache con le patate (VIII-18)
Lumache ubriacate (VIII-19)
Lumache impanate (VIII-20)
Lumachine orignate (VIII-14)
Lustrata (XIII-120)
Melanzane a funghetto (X-102)
Melanzane infornate (X-103)
Melanzane alla parmigiana (X-104)

Macco (V-69; V-86)
Macco di fave verdi (V-70)
Maggiorana (1-23)
Maiale con verdura (VI-42)
Maionese (II-9)
Maiorchino (XI-10)
Mandarancia (XII-11)
Mandarino (1-24; XII-21)
Mandorla -(1-25; XII-22)
Mandorle ghiacciate (XIV-36; XIV-47)
Mandorle al miele (XII-40)
Mandorle zuccherate (XII-47)
Manzo in umido (VI-18)
Marmellata di arancia (XIV-32)
Marmellata di fichi (XIV-33)
Marmellata di limoni (XIV-34; XIV-35)
Marmora (VII-57)
Mazaresi (XIII-124)
Mazzaferata (X-44)
Mela (XII-24)
Melagrana (IV-86; XII-225)
Melangolo (1-9)
Melanzana (X-83)
Melanzane a cotoletta (X-84)
Melanzane abbottonate (X-85)
Melanzane avvoltolate (X-86; X-87; X-88)
Melanzane a beccafico (X-89; X-96)
Melanzane ripiene (X-90; X-91; X-99; X-100)
Melanzane a fegatello (X-92)
Melanzane alla palermitana (X-93)
Melanzane a scarpetta (X-94)
Melanzane in fricassea (X-95)
Melanzane al tegame (X-95)
Melanzane arrostite (X-97)
Melanzane all'agrodolce (X-98)
Melanzane fritte (X-101)
Mostarda d'uva e fichidindia (XIV-40)
Mostarda di fichidindía (XIV-41; X1V-42)

Melanzane con patate (X-105)
Melanzane a polpette (X-106)
Melanzane a scapece (X-107)
Melanzane sott'olio (X-108; XIV-10)
Melanzane a barchetta (X-109)
Mele gelate (XII-24)
Melissa (1-16)
Melliti (1-27)
Melone (XII-25)
Menta (1-26)
Meringolo (XIII-127)
Merlano (VII-61)
Merluzzo in bianco (VII-62; VII-63)
Merluzzi fritti (VII-64)
Merluzzi alla palermitana (VII-65; VII-66)
Merluzzo (VII-61)
Mezze triglie (VII-161)
Mielatina (X111-125)
Millefanti (V-16)
Miele (1-27)
Miele ibleo (1-27)
Miele millefiori (1-27)
Miele di timo (1-27)
Miele di zagara (1-27)
Miele di sudda (1-27)
Miele di carrubbo (1-27)
Miele di spinabianca (1-27)
Minestra di grano macinato (V-10; V30-31-32-33)
Minestra di farina di ceci (V-24)
Minestra di pane di uova (V-26)
Minestra alla palermitana (V-27)
Minestra messinese (V-28)
Minestra con uova pangrattato e ricotta (V-29)
Minestre (V-6)
Minestrina
Minestrina d'Orzo (V-18)
Minestrone di riso (V-41)

Mosto cotto (XIV-43)
Mosto muto (XIV-43)
Murena (VII-59)
Murena rosolata (VII-60)
Murice (VII-I)
Muscari (X-68)

N

Nasello (VII-61)
Nastrini di monache (XIII-113)
Neonata al limone (VII-69)
Nepeta (1-28)
Nepetella (1-28)
Nepitelli (XIII-140)
Nero di seppie (VII-125)
Nespola (X11-28)
Nocciola, nocciuola (1-29; XII-29)
Noce (1-30, XII-30)
Noce moscata (1-3 1)
Nodini (XIII-249)
Nonnata (VII-67)
Nucatoli (XIII-53; XI11-143-144-145146-147)
Nuvolette (XIII-142)

O

Oca (VI-54)
Occhi grassi (VII-199)
Occhi di Santa Lucia (XII-55)
Olio (1-59)
Olio a mare (VII-15)
Oliva (1-32)
Olive condite (III-1)

Minutaglia (VII - 8)
Minutame di pesce fritto (VII-72)
Mirto (XII-26)
Montagna innevata (V-43)
Montone con le fave (VI-34)
Mora (XII-27)
Moscardini (XIII-132; XIII-133; XIII-134; XIII-135)
Moscardino (VII-95)
Mostaccioli (XIII-136)
Mostaccioli di Vittoria (XIII-136)
Mostaccioli di campagna (XIII-137)
Mostaccioli di Messina (XIII-138; XIII-139)
Mostarda d'uva d'amido (XIV-37)
Mostarda d'uva di semola (XIV-38)
Mostarda d'uva di farina (XIV-39)

P

Pagro (VII-75) Pasta per frittelle (IV-78)
Palamita (VII-76) Pasta coi ceci (V-83)
Palline in brodo (V-65)
Pallottine di riso (V-39)
Pallottoline colorate (X111-25)
Palamito (VII-22)
Palombo (VII-77)
Palombo fritto (VII-80)
Palombo col sugo (VII-82)
Palombo all'agrodolce (VII-79)
Palombo a scapece (VII-81)
Pan buffetto (IV-17)
Pane (V- 1)
Pan di Spagna (XIII-152-153-154-155)
Pane dei morti (IV-2; IV-14)
Pane di San Biagio (IV-3)
Pane di capodanno (IVA)
Pane del siracusano (IV-5)
Pane di San Giuseppe (IV-6)
Pane coi fiori (IV-10)
Pane grasso (1V-10)

Olive incamminate (111-2)
Olive addolcite al ranno (111-3)
Olive nere fritte (IIIA)
Olive infornate (111-5)
Olive verdi in salamoia (XIV-2; XIV-3)
Olivette di S. Agata (XIII-235)
Orata (VII-73)
Orata alla marinara (VII-74)
Orecchie di Amman (X111-113)
Otigano (1-33)
Ortaggi (X- 12)
Ortica di mare (VII-15)
Orzata (XV-2 1)
Ossi di morto (X111-149)
Ossimele (1-27)
Ostriche (VII-I)
Ovini (VI-20)

Pasta per pizze (IV-33)
Pasta per focacce (IV-47)
Pasta per frittelle (IV-78)
Pasta con ceci (IV-83)
Pasta coi fagioli (V-68)
Pasta con amareddi e ricotta (V-71)
Pasta con brodo di gallina (V-72)
Pasta coi cavoli (V-73)
Pasta con la zucca gialla (V-74)
Pasta con la zucca lunga (V-75)
Pasta con le fave pizzicate (V-76)
Pasta con le lenticchie (V-77)
Pasta di San Giuseppe (V-78)
Pasta coi broccoletti dolci (V-79)
Pasta col sugo finto (V-80)
Pasta con le tenerezze (V-81)
Pasta con brodo di pernice (V-82)
Pasta d'arbitrio (V-86)
Pasta col cavolo cappuccio (V-121)
Pasta col basilico (V-120)
Pasta coi carciofi (V-122)
Pasta con la carne tritata (V-123)
Pasta alla carrettiera (V-124)

Pane di Sant'Agata (IV-16)	Pasta con le castagne (V-125)
Pane a croce (IV-18)	Pasta alla castellana (V-126)
Pane di Natale (IV-19)	Pasta concimata (V-127)
Pane dei defunti (IV-23)	Pasta con le fave verdi (V-128)
Pane rinfornato (IV-24)	Pasta coi finocchietti (V-129)
Pane di Santa Lucia (IV-25)	Pasta fritta (V-130)
Pane di San Calogero (IV-26)	Pasta alla gangitana (V-131)
Pane con le uova (IV-30)	Pasta con l'aglio (V-133)
Pane speciale (IV-28; IV-31)	Pasta gratinata (V-132)
Pane a caponata (V-19)	Pasta con l'aglio e l'olio (V-134)
Pane cotto (V-20; V-21; V-22; V-23)	Pasta con le olive nere (V-135)
Pane di Pasqua (XIII-78; XIII-156)	Pasta con l'olio colorata (V-136)
Panelle (IV-I)	Pasta alla Norma (V-137)
Panelle di ceci (IV-20)	Pasta alla paolina (V-138-139-140-141
Panelle di farina (IV-21)	142)
Panelle di fave (IV-22)	Pasta alla pecoraia (V-143)
Pangrattato (1-60)	Pasta coi mascolini (V-144)
Pani speciali (IV-I)	Pasta alla milanese con le sarde (V-145)
Pani a coppia (IV-7)	Pasta con la mollica (V-146; VI-147)
Pani di San Nicola (IV-27)	Pasta con le melanzane (V-148)
Pani con le uova (XIII-34)	Pasta con il cacio (V-149; V-150; V
Paniccia (V-12)	151; V-152)
Paniccia ennese (V-13)	Pasta incassata (V-153)
Paniccia modicana (V-14)	Pasta integamata (V-154)
Paniccia di verdura (V-5)	Pasta con le noci (V-155)
Panierini d'uova (X111-54)	Pasta coi fiocchi (V-156)
Panicrini di manderini (XII-52)	Pasta coi peperoni (V-157)
Panini di S. Biagio (IV-3)	Pasta col pesto alla trapanese (V-158)
Panini integrali (IV-II)	Pasta col pomodoro (V-159)
Panini imbottiti con milza (IV-13)	Pasta con la salsa (V-159)
Panini dolci (X111-131)	Pasta col pomodoro crudo (V-160)
Panino di Santa Caterina (XIII-157)	Pasta con le interiora (V-161)
Panna (X1-17)	Pasta col ragù di tonno (V-162)
Panzerotti di casa (X111-158)	Pasta con la ricotta (V-163)
Papavero (1-34)	Pasta alla rinfusa (V-164)
Passola (1-46; XIV-44)	Pasta con la condensa (V-165)
Pasta (V-86)	Pasta con le sarde (V-166; V-167)
Pasta con le sarde fresche (V-168)	Pecorino (X1-13)
Pasta con le sarde a mare (V-169)	Pepe nero e bianco (1-36)
Pasta a mó di sfinci (V-170)	Peperata (ILI4)
Pasta alla siracusana (V-171; V-172)	Peperonata (X-133)

Pasta alla contadina (V-173)
Pasta con i broccoli (V-174-175-176)
Pasta con i broccoli fritti (V-178)
Pasta per bignè (XIII-3)
Pasta per i cannoli (XIII-4)
Pasta brisé (XIII-5)
Pasta frolla (XIII-6; XIII-7; XIII-8;
XIII-9; XIII-10; XIII-11)
Pasta frolla per pasticciotti (XIII-12)
Pasta frolla per torte (XIII-13)
Pasta garofanata (XIII-14)
Pasta di mandorle (XIII-15)
Pasta per pasticciotti (XIII-16; XIII-
17; XIII-18; XIII-19)
Pasta reale (XIII-20)
Pasta di mandorle (XIII-20)
Pasta fritta alla siracusana (XIII-159)
Pasta verde (XIII-162)
Pasta asciutta (V-86)
Pasta a vento (XIII-213)
Paste di base per dolci (XIII-2)
Paste nuove (XIII-160)
Paste forti (XIII-161)
Pastella (IV-79)
Pasticci di fegato d'agnello (VI-103)
Pasticcio di maiale (IV-50)
Pasticcio della vigilia (IV-59)
Pasticcio di pasta (V-179)
Pasticcio di maccheroni (V-180)
Pasticcio di ricotta (V-182)
Pasticcio di Natale (IV-58; V-181)
Pasticcio di pollo (VI-72)
Pasticcio di San Giuseppe (V-183; VII-
216)
Pasticcio di sostanza (V-184)
Pasticcio di carne (VI-121)
Pasticcio di patate (X-117)
Pasticcio di piselli e carciofi (X-202)
Pasticcio di carne (dolce) (XIII-164)
Pasticciotti (XIII-98; XIII-163)
Pasticciotti alla crema verde (XIII-162)

Peperoncino (1-37; X-123)
Peperone (X-123)
Peperoni imbottiti (X-124)
Peperoni arrostiti (X-125)
Peperoni all'agrodolce (X-126)
Peperoni ripieni (V-127; X-128)
Peperoni a cotoletta (X-129)
Peperoni fritti (X-130)
Peperoni con la mollica (X- 13 1)
Peperoni infornati (X-132)
Peperoni sott'aceto (XIVAI)
Pera (X11-31)
Perciatini che bruciano (V-185)
Perciatini con le olive (V-186)
Pere di giugno (XII-31)
Pere fragoline (XII-31)
Pere sangiovannare (XII-31)
Pernici arrostite (VI-88; VI-89)
Persicata (XV-22; XV-23)
Pesca (XII-32)
Pesca noce (XII-33)
Pesche al ratafià (XII -53)
Pesche al vino (XII-54)
Pesce azzurro (VII-22)
Pesce castagna (VII-83)
Pesce ragno (VII-84)
Pesce sciabola. (VII-85)
Pesce spada (VII-22; VII-86)
Pesce spada a bagnomaria (VII-89)
Pesce spada coi peperoni (VII-88)
Pesce spada a sfincione (V11-90)
Pesce spada alla messinese (VII-91)
Pesce spada alla ghiotta (VII-91)
Pesce salato (VII-179)
Pesce agliato (VII-215)
Pesce al forno (VII-217)
Pesce da taglio in umido (VI1-218)
Pesce alla matalotta (VII-219)
Pesce di terra (X-77)
Pesce stocco (VII-203)
Pesce stocco a riempi pancia (VII-205)

Pastiera (VI-35)	Pesce stocco arrostito (VII-206)
Pastinaca (1-35; X-113)	Pesci di mare (VII-21)
Patata (X-114)	Pesci d'acqua dolce (V11-168)
Patate cotte nella cenere (X- 118)	Pesce che canta (VIII-25)
Patate condite (X- 119)	Pesto alla trapanese (V-158)
Patate infornate (X-120)	Petrafennula (XIV-46)
Patate al tegame (X-121)	Petramennula (XIV-47)
Patate in umido al pomodoro (X-122)	Petto di cavallo (VI-95)
Patella (V11-16)	Pezzi duri (XIII-108)
Patelle a cotoletta (VII-17)	Piacentino (XI-1 1 ')
Paternostri (V-86)	Piacentino ennese (X1-12)
Pavone (VI-75)	Picchi-pacchi (ILI3)
Pecora (VI-20)	Piccole carrubbe (X1-31)
Pecorelle (XIII-170)	Piccole collure (X111-79)
Pecorelle di Pasqua (XIII-20)	Piccole collure al vin cotto (X111-81)
Piccole sfinci (X11L202)	Pomodoro tagliuzzato (a crudo) (X1V-7)
Pié d'asino (V11-1)	Porcellana (X-142)
Piedini di porco (111-7)	Porpora (VII-1)
Pignoccata (X111-165)	Porro (1-40)
Pignolata (X111-165)	Portulaca (X-142)
Pignolata di Messina (XIII-166)	Prezzemolo (1-41)
Pinoli (1-38)	Primaticcio (M-14)
Piselli (X-191)	Primo sale (X1-15)
Piselli con la lattuga (X-192)	Provole (X1-16)
Piselli alla menta (X-193)	Prugna (MI-35)
Piselli secchi (X-194)	Pupi di pane (IV-8; IV-9; IV-10; IV 30; XIII-171)
Piselli in umido (X-195)	Pupi di cena (XII1-169)
Pistacchiata M1-44)	Pupi d' zucchero (M1-169)
Pistacchio (1-39; XII-34)	Pupi con le uova (IV-30; XIII-170)
Pizza agrigentina (IV-35)	Pupi di biscotto (MI1-171)
Pizza focaccia (IV-37)	
Pizza ennese (IV-38)	
Pizza coi carciofi (IV-39)	
Pizza di Aragona (IV-40)	
Pizza catanese (IV-41)	
Pizza organata (IV-42)	
Pizza schiacciata (IV-43)	
Pizza calda (IV-44)	
Pizza arrotolata (IV-56)	
Pizze (IV-32)	
Pizzette accoppiate (IV-34)	

Q

Quagliata (MIL9)
Quaglie (VI-75)
Quaresimali (X1ILI75-176-177-178 179-180-181)

Pizzicate (M11-168)
Polipetti intrecciati (VII-95)
Polipo (VII-93)
Polipo affogato (VIL96)
Pollame (VI-54)
Pollo arrosto (VI-64)
Polenta (V-I)
Polenta di carne e verdura (V-25)
Polpette di riso (V-42)
Polpette di manzo (VI-10)
Polpette di maiale (VI-45)
Polpette con la salsa (VI-46)
Polpette di lepre (VI-90)
Polpette al sugo (VI-122)
Polpette di nonnata (VII-70)
Polpette di baccalà (VII -190)
Polpette di melanzane (X-106)
Polpette dolci (MI-173)
Polpettine di funghi pinolini (X-11)
Polpettine come melograne (VI-120)
Polpettine di ricotta (XI-34)
Polpettone (VI-1 1)
Polpettone alla siciliana (VI-12)
Pomo d'amore (X-134)
Pomodori fritti (X-136)
Pomodori ripieni alla marsalese (X-137)
Pomodori conditi (X-138)
Pomodori gratinati (X-139)
Pomodori infornati (X-140; X-141)
Pomodori secchi (X1V-8)
Pomodori sott'aceto MV-12)
Pomodoro (salsa di) (11-20)
Pomodoro (X-134)
Pomodoro tagliuzzato (a secco) (XIV-6)
Ricotta (XI-18)
Ricotta fresca (XI-19)
Ricotta salata (X1-20)
Ricotta infornata (X1-21)
Ricotta secca (XI-22)
Ricotta frita (X1-36)
Ricotta e miele (XIII-187)

R

Radicchio selvatico (X-143)
Ragù M-15; VI-47)
Ragù lesto (H-16)
Ragù di tonno M-17)
Ragù di alalonga (VII-32)
Rametti (XIII-182)
Rami di miele (XIII-182)
Rane (VIII-1; VIII-21,- VIII-25)
Rane in pastella (VI11-22)
Rane fritte (VIII-23)
Rane in umido (VII1-24)
Raschiglia (M1-184)
Ratafiá (XV-24)
Ratafiá di cotogne (XV-25)
Ravanello (X-144)
Ravazzate (IV-87)
Ravioli (V-187)
Ravioli di ricotta (V-188; XI-35)
Ravioli di formaggio (V-189)
Ravioli dolci (MI-185; XIII-206)
Ravioli dolci di ricotta (MI-98)
Ravioloni fritti (IV-89)
Razza (VIL97)
Razza frita (V11-98)
Razza tremola (VI1-99)
Rete di maiale (VI-44; VI-100)
Riccio di mare (V11-18)
Ricciola (VIL10)
Ricciola con le mandorle (VI1-101)
Ricciolini di mandorle MILI86)
Salsa ammaccata (11-10)
Salsa di cavolfiori (II-11)
Salsa picchi-pacchi (II-13)
Salsa di pomodoro (II-20)
Salsa alla catanese (11-21)
Salsa all'agrigentina (11-22)
Salsa alla messinese (II-23)

Riempi pancia (XIII-77; XIII-185)	Salsa alla palermitana (11-24)
Rigatoni con la salsiccia (V-190)	Salsa alla ragusana (11-25)
Rimestata di semola coi finocchietti (V-3)	Salsa d'acciughe fresche (11-26)
Rimestata coi cavoletti (VA)	Salsa d'acciughe salate (11-27)
Rinforzata di carne (VI-17)	Salsa di bottarga (11-28)
Riso (V-36)	Salsa di capperi (11-29)
Riso in brodo (V-44)	Salsa a freddo (11-30)
Riso coi carciofi (V-45; V-46)	Salsa genovese (11-31)
Riso coi carciofi e piselli (V-47)	Salsa di menta (11-32; VII-48; VII 164)
Riso con la carne tagliuzzata (V-48)	Salsa di mandorle (II-33)
Riso con le castagne (V-49)	Salsa col nero di seppie (11-34)
Riso e ceci (V-50)	Salsa di fantasia (11-35)
Riso con la zucca (V-51)	Salsa remoulade (11-36)
Riso con le lenticchie (V-52)	Salsa di San Bernardo (11-37; 11-38)
Riso con le melanzane (V-53)	Salsa di tonno (II-39)
Riso alla palermitana (V-54)	Salsa verde (II-40)
Riso quaresimale (V-55)	Salsa di aglio e mandorle (II-41)
Riso con l'indivia e borragine (V-56)	Salsa ericina (V-103)
Riso alla siciliana (V-57)	Salsa di basilico (V-120)
Riso con gli asparagi selvatici (V-58)	Salsa di pomodoro in bottiglia (XIVA)
Riso a stufato (V-59)	Salsa unta (11-43)
Rognoni con cipolla (VI-105)	Salse ed intingoli (11-0)
Riso col miele (XIII-188)	Salsiccia arrostita (VI-48)
Riso nero (XIII-189)	Salsiccia fatta in casa (VI-49)
Rocchi di salsiccia frita (VI-39)	Salsiccia cotta nella cenere (VI-50)
Rollò (VIA)	Salsicce di tonno (VII-202)
Rombo (VII-102)	Salsiccione (VI-123)
Rombo alla stemperata (VII-103)	Salvia (1-43)
Rosette (V-91)	Sambuco (XV-33)
Rosmarino (L42)	Sampietro (VII-104)
Risolaccio (1-34)	Sampietro al marsala (VII-105)
Rosolio (XV-26)	Sanguinacci (VI-96)
Rosolio di mandarino (XV-27)	Sanguinaccio (VI-106)
Rosolio di arance (XV-28)	Sanguinaccio dolce (XIII-192)
Rosolio di limone (XV-29)	Sanguinaccio dolce alla trapanese (XIII 193)
Rosolio di cedro (XV-30)	Sarago (VII-106)
Rosolio di gelsomino (XV-31)	Sarda (VII-22; VII-107)
Rossetti (VII-67)	Sarde a beccafico (VII-108)
Rossetto bollito (VII-71)	Sarde fritte come sogliole (VII-109)
Rosticceria (IV-O)	

Rotolo (XIII-190)
Rotolo di spinaci (IV-60)
Ruchetta (X-12)

S

Sacchettini (XIII-83)
Salame turco (XIII-191)
Salmoriglio (11-18)
Salsa maionese (11-9)
Savojardi (XIII-194)
Scampi (VII-10)
Scampi origanati (VII-14)
Scapece (VII-81)
Scarola affogata (X-78; X-80)
Schiacciata di cipolla e pomodoro (IV-62)
Schiacciata di patate (IV-63)
Schiacciata di maiale (IV-64; IV-65)
Schiacciata di prezzemolo (IV-66)
Schiacciata di ricotta (IV-67)
Schiacciata di pomodori e melanzane (IV-68)
Schiacciata di broccoli (IV-69)
Schiacciata catanese (IV-70)
Schiacciata con gli sparacelli (IV-7 1)
Schiacciata con tuma ed acciughe (IV-72)
Schiacciate (IV-61)
Schiuma di torrone (XIII-196)
Schiumoni (XIII-198)
Sciabbò (V-191)
Sciroppo di carrubbe (XIV-49)
Sciroppo di amarena (XV-5)
Sciroppo di pesche (XV-22)
Scoratelli (XIII-113)
Scorfano (VII-121)
Scorfano al forno (VII-122)
Scorza per cannoli (XIII-4)

Sarde gratinate (VII-110)
Sarde con la lattuga (VII-111)
Sarde al limone (VII-112)
Sarde alla marinara (V11-113)
Sarde a polpetta (VII-114)
Sarde con salsa d'aglío (VIII 15)
Sarde salate (XIV-13; VII-200)
Sarde cotte nella tegola (VII-1 16)
Sardella (VII-22)
Sardina (VII-118)
Sardine arrostite (VII-119)
Sardine fritte (VII-120)
Sformato di carciofi (X-45)
Sformato di fagiolini verdi (X-179)
Sfrappole (XIII-113)
Sgombri arrostiti (V11-131)
Sgombri a cotoletta (VII-132)
Sgombro (VII-22; VII-129)
Sgombri all'Archestrato (V11-130)
Sgrinfiate (XIII-205)
Siero (X1-24)
Siero e ricotta (XI-27)
Soffritto (VI-74)
Sogliola (VII-133)
Sogliola frita (VII-134)
Sogliola al limone (V11-135)
Solatro (X11-27)
Soppressata (111-15)
Sorbetti (XIII-108)
Sorbo (XII-36)
Sospiri di monaca (XIII-218)
Spaghetti con la bottarga (V-193)
Spaghetti con la zuccina frita (V-194)
Spaghetti con l'aragosta (V-195)
Spaghetti con le uova di ricci (V-196)
Spaghetti al nero di seppie (V-197)
Spaghetti al sugo di pesce (V-198)
Spaghetti col tonno (V-199; V-200)
Spaghettoni all'aglio (V-201)
Spagnolette (XIII-206)
Spezzatino (VI-16)

Scorzette d'arancia candite (XIV-50;
XIV-51; XIV-52)
Scotta (XI-24)
Scroccafusi (XIII-113)
Sedano (1-44; X-145)
Selvaggina (VI-75)
Semi di finocchio (1-20)
Semolino (V-2)
Seni di vergine (XIII-126)
Seppia (VII-123)
Seppie ripiene (VII-124)
Seppie al nero (VII-125)
Seppie al tegame (VII-126)
Seppie in umido rosso (VII-127)
Seppiola (VII-123)
Seppioline fritte (VII-128)
Sesamo (1-45)
Sfilatelli (V-192)
Sfilatini (V-83)
Sfinci di zucca d'inverno (XIII-199)
Sfinci d'uova (XIII-200)
Sfinci alla nicosiana (XIII-200)
Sfinci (dolci) di patate (XIII-201)
Sfincia (IV-88)
Sfincione (IV-45; IV-73)
Sfincione di Mussomeli (IV-74)
Sfincione di San Vito (IV-75)
Sfogliatine (X111-204)
Sfoglio (salato) (111-14)
Sfoglio (dolce) (XIII-203)
Sformato di anellini (V.209)

T

Tacchiria al forno (VI-70)
Tacchino ripieno (VI-7 1)
Taglierini coi carciofi (V-205)
Taglierini coi funghi (V-206)
Taglierini al ragù e uova sode (V-207)
Taglierini coi fiori di zucca (V-208)
Tamburo di riso (V-61; V-62)
Taralli (X111-219; XIII-220)

Spezzatino di pollastra (VI-73)
Spezzatino di trota (VII-178)
Spicchietti (XIII-207)
Spiedini di castrato (VI-36)
Spigola (VII-136)
Spinaci (X-146)
Spinaci selvatici bolliti (X-148)
Spongato (XIII-108)
Spume (XIII-197)
Spumette (XIII-197)
Spumone (XIII-108; XIII-198)
Spumoni (XIII-108)
Squadro (VII-137)
Squadro alla matalotta (VII-138)
Starna (VI-75)
Stemperata (11-42)
Stoccafisso (VII-203)
Stoccafisso alla ghiotta (V11-204)
Stoccafisso alla messinese (VII-204)
Stoccafisso alla carrettiera (VII-207)
Stoccafisso alla zaffaranese (VII-208)
Strangolapreti (XIII-22)
Struffoli (XIII-113)
Strutto (1-61; XIV-15)
Succhiamiele (V-202; XIII-213-214
215-216-217)
Sugna (1-61; XIV-15)
Suini (VI-38)
Surra (V11-150)
Suscello pasquale (VI-14; VI-15)
Susino (X11-37)
Torta di mandorle all'antica (XIII-229)
Torta di mandorle alla siracusana (X111
230)
Torta provvidenza (XIII-231)
Tortino di interiora (VI-1 16)
Tortore (VI-92)
Tracina (VII-84)
Triglia (VII-161)
Triglie fritte con cipolla (VII-163)
Triglie col pomodoro (VII-166)

Tarallucci (XIII-221)
Tarongi (XIII-222)
Tatù (XIII-223)
Telline (VII-19)
Telline in umido (VII-20)
Tenerezze (X-163; X-164)
Testa di turco (XIII-200; XIII-225)
Teste di turco (XIII-225; XIII-226)
Testicoli di pollo (VI-99)
Testina di tonno (VII-151)
Testine di agnello (VI-37)
Testuggini (VII-1)
Timballo di riso (V-60)
Timballo di riso e maccheroni alla cat-
tolicense (V-63)
Timballo di anellini (V-209)
Timballo di maccheroni (V-210)
Timballo di pollo nel pane (VI-72)
Timballo di riso (dolce) (XIII-227)
Tinca al rosmarino (VII-175)
Tinche con salsa d'aglio (VII-174)
Tombarello (VII-139)
Tonnetto abbottonato (VII-140)
Tonnetto (VII-141)
Tonnetto al forno (VII-142)
Tonno (VII-22; VII-143)
Tonno in ragù (VII-149)
Tonno marinato (VII-152)
Tonno origanato (VII-153)
Tonno arrostito (VII-154)
Tonno con la cipollata (VII-155)
Tonno alla palermitana (VII-156)
Tonno con la zucchini (VII-157)
Tonno fritto (VII-158)
Tonno al pomodoro (VII-159)
Tonno sott'olio (XIV-16)
Topinambur (X-149)
Topinambur in tegame (X-150)
Tordo (VI-92; VII-160)
Torrone (XIV-53; XIV-54)
Torrone di semi di sesamo (XIV-22;

Triglie cotte nella cenere (VII-162)
Triglie al cartoccio (VII-165.)
Triglie con salsa di menta (VII-164)
Trigliola (VII-161)
Trigliola fritta (VII-167)
Trionfo di gola (XIII-224)
Trippa coi fagioli, (VI-110)
Trippa fritta (VI-111)
Trippa all'olivetana (VI-112)
Trippa con melanzane (VI- 113)
Trippa alla ragusana (VI-114)
Trota al pomodoro (VII-176)
Trota alla nepitella (VII-177)
Trote salmonate (VII-176)
Tuma (XI-23; XI-25)

U

Uova (IX- 1)
Uova monachelle (111-13)
Uova con sughetto (IX-2)
Uova piene dolci (IX-5)
Uova del mietitore (IX-6)
Uova col pane fritto (IX- 1)
Uova in insalata (IX-9)
Uova di pesce (VII-137; VII-194)
Uova a stufato (IX-8)
Uova incoperchiate (IX-8)
Uova in camicia (IX-10)
Uova sode fritte (IX- 11)
Uova alla salsa di pomodoro (IX-12)
Uova a spezzatino (IX-23)
Uova a murena (XIII-151)
Uova battute al marsala (XIII-150)
Uovo ceroso (IX-25)
Uovo al guscio (IX-25)
Uovo cotto nella cenere (IX-26)
Uovo di mare (VII-1)
Uva (XII-38)

XIV-29)
Torrone di mandorle (XIV-23)
Torrone bianco (XIV-55)
Torrone gelato (XIII-232)
Torrone di ricotta (XIII-233)
Torta di bietole (X-23)
Torta di Santa Chiara (XIII-89)
Torta di mandorle (XIII-228)

V

Vaniglia (1-47)
Vecchiarelle (XIII-236)
Ventresca di prima (VII-86)
Ventresca di seconda (VII-86)
Ventriglio (VI-101)
Verdelli (X11-20)
Verdure (X- 12)
Vermicelli di tria (V-86)
Vermicelli aggiustati (V-212)
Vescia di lupo (X-2)
Vincenzini (XIII-148)
Vino cotto (XIV-56)
Vino amaretrato (XV-4)
Vino all'aroma di ciliege (XV- 11)
Vino all'aroma di cedro (XV-12)
Vitellone lessato (VI-19)
Vocativi (111-0)
Vogliette (V-39)

Z

Zabaione (XIII-150)
Zafferano (1-48)
Zafferano selvaggio (1-48)

Uva passa (1-46; XIV-44)
Uva Italia di Canicattì (XII-38)
Uva cardinale (X11-38)
Uva zibibbo (1-46; XII-38)
Uva sotto spirito (XIV-48)
Uvetta sultanina (L46)
Uvetta di Corinto (L46)
Uvetta passolina (1-46)

Zeffiri (XIII-248)
Zeppole di San Giuseppe (XIII-75;
XIII-113; XIII-249)
Zucca (X-151)
Zucca lessata (X-157)
Zuccata (MV-24)
Zucche all'agrodolce (X-152; X-159)
Zucchero (1-49)
Zucchini (X-151)
Zucchini fritti (X-153; X-154)
Zucchini lunga in bianco (X-155)
Zucchini lunga a sughetto (X-156)
Zucchini romana col pomodoro (X-158)
Zuppa di vino cotto (V-35)
Zuppa di verdura (V-84)
Zuppa di nonnata (VII-211)
Zuppa alla siracusana
(VII-213)
Zuppa di pesce (VII-212)
Zuppa di granchi (VIII-30)
Zuppa di legumi verdi (X-203)
Zuppa angelica (XIII-211)
Zuppa papale (XIII-212)
Zuppetta di vino (V-34)

Cannizzòla che Cavoli e Patàti
Maccheroncini con Cavoli e Patate

Nel palermitano e trapanese certi tipi di maccheroncini vengono indicati col curioso nome di cannizzola, bene adatti per questa minestra.

Tagliare a tocchi i torsoli di un cavolo da 1 Kg., e le foglie a pezzi; unire 500 gr. di patate sbucciate e tagliate a tocchi; un pezzettino di cipolla a fettine; del prezzemolo trito; e 4 pomodori tagliati col coltello.

Mettere il sale e peperoncino, 112 litro d'acqua, e far cuocere a fiamma bassa per 30 minuti a partire dal bollore. A cottura la verdura dovrà essere brodosetta. Cuocere a parte la pasta, scolarla, metter ' la insieme alle verdure, aggiungere 1/2 bicchiere d'olio, mescolare e servire.

Jàmmari Fritti

Gamberi, fritti

I gamberi, in dialetto, sono chiamati jámmari, o Jámmari; sono particolarmente apprezzati.

Nel Medioevo ebbero una fama sinistra al punto che il popolino non ne mangiava affatto; ancora oggi non sono apprezzati da tutti, non tanto per il gusto quanto per una istintiva ed inspiegabile avversione.

I gamberi dopo essere stati lavati ed asciugati, vanno fritti direttamente in olio bollente fino a cottura. mettere il sale e servirli caldissimi.

'Nsaláta Ricca di Lattùca

Insalata Ricca di Lattuga

Prendere le foglie più tenere di due mazzi di lattuga; lavarle in diverse acque e tagliarle a pezzi. Condire nell'insalatiera prima con un battuto di olio (3 parti), e di aceto (1 parte); sale, e semi di finocchietto; aggiungere ora olive nere snocciolate, e fettine di uova sode. Spolverare sul tutto del pepe.

Rámi di Méli

Rami di miele o Rametti

Tipico dolce natalizio che prende il nome per la forma di rametti e foglie che si dà all'impasto. Sono famosi quelli di Racalmuto; ma se ne ha abbondanza nel palermitano e trapanese.

Fare scaldare 800 gr. di miele in un tegamino fin quando diventa liquido (non portare a bollore). Mescolarlo a 1120 gr. di farina, ricavandone un impasto soffice e morbido, che si farà riposare tutta la notte.

Il mattino dopo rilavorare la pasta, ricavarne delle sfoglie spesse, e da queste - con appositi stampi, od a mano - ottenerne delle foglie e rametti di varia forma e misura.

Infernare su teglia unta, a forno moderato, e ritirate appena iniziano a prendere colore.

Variante. Altra dose è quella di 1 Kg. di farina per 800 gr. di miele; in alcune località uniscono anche tuorli d'uovo (5 per ogni Kg. di farina); .e buccia di arancia grattugiata.

Zùppa d'Arànci

.Zuppa Di Granchi

Specialità del vittoriese.

. *C'è un proverbio che così suona: rizzí, pateddi e grànci, spenni assai, e nènti manci (ricci patelle e granchi, spendi molto e nulla mangi); maquesta ricetta riesce un poco a modificarne la obiettiva veridicità; infatti si utilizza il, meglio dei granchi, con grande resa.*

Sbollentare per qualche attimo, finché muoiono, 1 Kg. di granchi (di terra o di mare) in 2 litri d'acqua.

Sgocciolarli e pestarli nel mortaio fin quando tutta la carcassa e le chele si saranno rotte.

Rimettere i granchi pestati nella pentola con l'acqua che sta ancora bollendo, aggiungendo - un cuore di sedano; 2 pomodori maturi; basilico; sale e pepe. Far evaporare a fiamma alta e cuocere per 30 minuti. Filtrare il brodo che potrà essere utilizzato: - per cuocervi la pasta;

per cuocervi del pesce in zuppa; - quale zuppa con fettine di pane.