

Le Ricette di Giuliana von Giuliana Lo Franco

Inhalt

Für den Anfang **Seite 2**

GLI APERITIVI - Die Aperitifs

Sangiovese und Erdbeeren **Seite 10**

Weißwein mit Pfirsichen **Seite 12**

Champagner Fizz **Seite 13**

Roséwein mit Himbeeren **Seite 14**

Bellini **Seite 15**

"Fragolino" nach Giulianas Art **Seite 16**

Puccini **Seite 18**

Frischgepresster Traubensaft mit "Perlen" **Seite 19**

LE SALSE - Die Soßen

Basilikum-Pesto **Seite 22**

Rotes Pesto nach La Vialla Art **Seite 25**

Ragù oder Hackfleischsoße nach toskanischer Art **Seite 26**

"Olio al Peperoncino" - Pikantes Öl mit Chili **Seite 29**

Pestosoße aus Paprikaschoten **Seite 30**

Die "Ärmliche", Soße aus rohen, frischen Tomaten **Seite 32**

Pomarola-Soße **Seite 34**

Soße aus grünem Spargel **Seite 36**

Soße aus Artischocken **Seite 38**

Zwiebelsoße **Seite 40**

Auberginensoße **Seite 42**

Hausgemachte Mayonnaise **Seite 44**

Pikante Paprikaschotensoße **Seite 47**

"Schwarze Soße" für die toskanischen Hühnerleber-Crostini **Seite 48**

Süße Konfitüre aus Paprikaschoten **Seite 50**

Oliven-Paté **Seite 52**

Soße aus Tomaten und Rosmarin **Seite 54**

Sardellensoße **Seite 57**

Etruskische Soße **Seite 58**

Grüne Soße mit Pecorino **Seite 60**

Pikante Kirschtomatensoße **Seite 63**

Knoblauch-Mandel-Soße **Seite 65**

IL PANE TOSCANO - Das toskanische Brot

Das toskanische Brot **Seite 68**

"La Pizza" **Seite 70**

GLI ANTIPASTI - Die Vorspeisen

Das Olivenöl Extravergine **Seite 74**

Geröstete Brotscheiben **Seite 80**

Orangenoliven **Seite 82**

Spargel mit Pecorino **Seite 85**

Klippfischcreme nach Giulianas Art **Seite 87**

Zwiebel-Crostoni **Seite 88**

Bruschette mit gegrillten Paprikaschoten **Seite 90**

Dinkelsalat **Seite 93**

Kleine, in Olivenöl eingelegte Artischocken **Seite 94**

Hufschmied-Salat **Seite 96**

Käsehäppchen mit Nüssen **Seite 98**

Bologna-Crostini **Seite 100**

FrISChe Schweinswürste **Seite 102**

Bunter Salat mit Mozzarelline und kleinen getrockneten Tomaten **Seite 104**

Toskanischer Brotsalat **Seite 106**

Frittierte "Maiden" **Seite 109**

Käse-Focaccia **Seite 112**

Sadellen "unter Pesto" **Seite 114**

Pizza mit Pesto, getrockneten kleinen Tomaten, Ricotta und Auberginen **Seite 116**

Rohkost mit Dipp **Seite 118**

Pecorino mit würzigem Zwiebel-Confit **Seite 120**

Der toskanische Pecorino **Seite 123**

I PRIMI - Die ersten Gänge

Toskanisches Eintopfgericht aus Brot, Bohnen und Kohl **Seite 128**

Toskanische Suppe aus Brot und Tomaten **Seite 130**

Kichererbsensuppe **Seite 132**

Hausgemachter Nudelteig **Seite 134**

Wie man Nudeln kocht **Seite 138**

Linguine mit Tomaten, Oliven und Kapern **Seite 140**

Fusilli mit Kirschtomaten und Pecorino **Seite 142**

Pasta und Bohnen **Seite 145**

Fusilli mit Ricotta und Zucchini **Seite 146**

Spaghetti mit falschem Ragù **Seite 149**

Penne mit Auberginensoße **Seite 151**

Tagliatelle mit Rucolasoße **Seite 153**

Tubettini mit Käse und Pfeffer" **Seite 155**

Linguine mit Meeresfrüchten auf meine Art **Seite 156**

Hausgemachte Pici **Seite 158**

Entenragout **Seite 160**

Kalter "Zwei Tomaten"-Nudelsalat **Seite 162**

Fusilli mit Soße aus Ricotta und Kirschtomaten **Seite 164**

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili **Seite 167**

Tubettini mit Artischocken und Thunfisch **Seite 168**

Die "Nackten" aus Ricotta und Spinat **Seite 171**

Spaghetti mit rohen Tomaten und Pesto **Seite 173**

Le Linguine alla Carbonara **Seite 175**

Fusilli mit Gemüse **Seite 177**

Dinkelsuppe **Seite 181**

Spaghetti 'alla Puttanesca' **Seite 183**

Gekochtes Wasser" nach aretinischer Art **Seite 185**

Mit Pesto gratinierte Tubettini **Seite 187**

Kartoffel-Gnocchi **Seite 189**

Überbackene Tubettini **Seite 190**

Dinkelstrozzapreti und Pecorino **Seite 193**

Glatte Penne mit Kirschtomaten, Pecorino und Mozzarella **Seite 195**

Tubettini 'Mamma mia' " **Seite 197**

In der Pfanne geschwenkte Spaghetti **Seite 199**

"Gli Spaghetti piccanti alle Melanzane" (=Scharfe Spaghetti mit Auberginen **Seite 200**

Zwiebelsuppe oder "Carabaccia" **Seite 202**

Tubettini mit Brokkoli und frischer Wurst **Seite 204**

Linguine mit feinen Erbsen **Seite 207**

Spaghetti nach Art von Amatrice **Seite 208**

Linguine mit Brokkoli **Seite 211**

Tagliatelle mit Paprikaschotensoße **Seite 213**

Linguine mit Brotkrumen **Seite 214**

Spaghetti mit Rucola und kleinen getrockneten Tomaten **Seite 217**

Salat aus Dinkelfusilli, Mozzarella und Rucola **Seite 219**

I SECONDI (=Die Zweiten Gänge

Florentiner T-Bone-Steak **Seite 222**

Gefülltes Kaninchen nach Satinas Art **Seite 225**

Kalbfleisch nach Art der Pizzabäckerin **Seite 228**

Kalbfleischscheiben auf palermitanische Art **Seite 230**

Roastbeef in Salzkruste **Seite 232**

Rinderfilet an Chianti Riserva **Seite 234**

Huhn nach "Teufelsart" **Seite 236**

Rouladen mit Artischocken nach Großmutter Annas Art **Seite 238**

Frittierte Sardinen auf meine Art **Seite 240**

Kalbfleischscheiben mit Pecorino **Seite 242**

Mit Spinat und Omelett gefüllter Kalbsrollbraten **Seite 244**

Gemischte toskanische Fleischpfanne **Seite 246**

"Il Coniglio e Pollo fritto" (=Frittiertes Kaninchen und Huhn **Seite 248**

Kalbfleisch in Thunfischsoße - Vitello tonnato **Seite 250**

Schweinebraten auf toskanische Art **Seite 252**

Im Ofen gegartes Lamm **Seite 255**

Garnelen, Bohnen und Tomaten **Seite 257**

Kaninchen nach Jägerart **Seite 258**

Pfannengegartes Kaninchen mit Kartoffeln **Seite 260**

Geschmorte Tintenfische **Seite 262**

Mit Fenchel gefülltes Kaninchen **Seite 264**

Huhn an Paprikaschoten **Seite 267**

Kapaun mit Steinpilzen **Seite 268**

Kleine Forellen in Essig-Zwiebel-Marinade **Seite 270**

Sardinen auf "Beccafico"-Art **Seite 272**

Seebarsch "in verrücktem Wasser" **Seite 274**

Kohlrouladen **Seite 276**

Mozzarella "in der Kutsche" **Seite 278**

Zwiebelomelett **Seite 280**

EIER UND HÜHNER Seite 283

Mit würzigen Kirschtomaten gefüllte Paprikaschoten **Seite 284**

Auberginen nach Parmigiana-Art **Seite 286**

Artischockenauflauf **Seite 288**

IL VINO - Der Wein Seite 292

I CONTORNI - Die Beilagen

Artischocken in der Pfanne **Seite 300**

Bohnen in der Korbflasche **Seite 302**

Die stehenden Artischocken **Seite 305**

Vom Teufel gerittener" Fenchel **Seite 306**

Cannellini-Bohnen nach "Vögelchenart" **Seite 308**

Kunterbuntes Sommergemüse **Seite 310**

Gemischtes ausgebackenes Gemüse **Seite 312**

Angemachte Orange **Seite 314**

Gefüllte Tomaten auf toskanische Art **Seite 317**

Spinat mit Rosinen und Pinienkernen **Seite 319**

Artischockensalat **Seite 320**

Zucchini, Tomaten und Zwiebelchen süßsauer **Seite 322**

Die Kartoffelkroketten nach Art von Großmutter Giovanna **Seite 304**

Gedünstete Paprikaschoten **Seite 326**

Erbsen auf toskanische Art **Seite 328**

I DOLCI - Die Nachspeisen

Maronenkuchen **Seite 333**

Napfkuchen mit Vin Santo **Seite 334**

Lumpen, Karnevalsgebäck **Seite 336**

Karamellierte Fruchtspieße **Seite 338**

Die Schiacciata Fiorentina von Maria **Seite 340**

Mürbeteigkuchen mit Olivenöl nach Art von Oma Amelia **Seite 342**

Pfirsiche an Vin Santo **Seite 345**

Mürbeteigkuchen mit Vanillecreme und Erdbeeren **Seite 347**

Konditorcreme mit Vanille **Seite 349**

Kokoskuchen **Seite 350**

Mandelfocaccia nach Art von Giuliana **Seite 352**

Biskuitrolle aus Arezzo oder "süße Salami" **Seite 354**

"Großmutter's Kuchen" nach Art von Franca **Seite 356**

Ausgebackenes Brot mit Brombeermarmelade **Seite 358**

Zabaione **Seite 361**

Schokoladenkuchen "auf meine Art" **Seite 362**

Der Lattaiolo oder Milch auf portugiesische Art **Seite 364**

Toskanische Mandelplätzchen **Seite 366**

Die Viallini – Rustikales Gebäck mit Rosinen und Pinienkernen **Seite 369**

Süßes Fladenbrot mit Weintrauben **Seite 370**

Karottenkuchen **Seite 373**

Tiramisù von La Vialla **Seite 374**

Der Reiskuchen der Signora Marta **Seite 376**

Pecorino in der Pfanne mit Honig **Seite 378**

E PER FINIRE - Und zum Abschluss

Lo Slurpino **Seite 383**

Limoncino - Zitronenlikör **Seite 385**

Sorbet aus Erdbeermus **Seite 387**

"Il Nocino" - Walnussslikör **Seite 388**

Zum Schluss

Die Arbeit ist getan

Nachwort