

Indice

7	Prefazione
11	Introduzione
13	1 Bocconi... allo specchio
14	2 Bocconi... e bocconi
16	3 Bocconi d'infanzia
20	4 Bocconi di famiglia...
22	5 Giovanni & Giancarlo
23	6 Bocconi... bianco e nero
27	7 Bocconi di... zia
30	8 Bocconi... e pupi
33	9 Bocconi... e ville
36	10 Bocconi di... caccia
37	11 Bocconi... e miserie
41	12 Bocconi e... vini
43	13 Bocconi... di mamma
45	14 Bocconi... di viaggio
47	15 Bocconi... dal mondo
50	16 Bocconi... del giorno
54	17 Bocconi a... Palermo
56	18 La cucina che non c'è...
58	19 C'è la cucina!
62	20 Cucine e... cucine...
64	21 Il pastore ci osserva
65	22 Il debito di Gasparino
66	23 Pane e champagne...
66	24 Vini & Barrique
67	25 Osservando e riflettendo
69	Riflettendo...
71	Ricettario
	PRIMI PIATTI
75	1 <i>Bucatini al finocchietto selvatico e mollica di pane</i>
75	2 <i>Rigatoni con broccoli in tegame</i>
76	3 <i>Rigatoni con i broccoli 'ncaciata</i>
77	4 <i>Timballo di pasta</i>
77	5 <i>Spaghetti con la bottarga di tonno o uovo di tonno</i>
78	6 <i>Pasta a "Malanisa"</i>
79	7 <i>Penne con gli 'sparaceddi'</i>

79	8	<i>Pasta con le sarde</i>
80	9	<i>Pasta chi "sardi a mari"</i>
81	10	<i>Pasta con il nero della seppia</i>
81	11	<i>Pasta con la zucchini frita</i>
82	12	<i>Pasta a' carrittera</i>
82	13	<i>Pasta alla Norma</i>
83	14	<i>Pasta al forno</i>
83	15	<i>Pasta chi 'tinniruma</i>
84	16	<i>Frittata di pasta</i>
84	17	<i>Minestrone di san Giuseppe</i>
85	18	<i>Tagghiarini con ragù di carne</i>
86	19	<i>Pasta a la "grassa"</i>
86	20	<i>Maltagliati con fave secche</i>
87	21	<i>Lenticchie all' isolana</i>
88	22	<i>Pasta a "Palina"</i>
88	23	<i>Minestra di cavoli</i>
89	24	<i>Anelletti in timballo di verdure</i>
90	25	<i>Pasta 'ncaciata con la carne di maiale</i>
90	26	<i>Pasta con la scarola</i>
91	27	<i>Pasta in estate</i>
91	28	<i>Rigatoni alla crema di pomodori secchi</i>
92	29	<i>Minestra di zucca e cozze</i>

SECONDI PIATTI

97	1	<i>Capretto o agnello al forno con patate</i>
97	2	<i>Capretto fritto con i pomodori</i>
98	3	<i>Capretto in tegame di Ferragosto</i>
99	4	<i>Capretto "spezzato"</i>
99	5	<i>Bruciuluna di cotenne di maiale</i>
100	6	<i>Pollo del Serrone "da Pipina"</i>
101	7	<i>Involtini alla siciliana</i>
102	8	<i>Insalata di bollito di carne</i>
102	9	<i>Polpettone lessato</i>
103	10	<i>Cernia a' matalotta</i>
104	11	<i>Sarde o alici al forno</i>
104	12	<i>Calamaro o totani al ragù</i>
105	13	<i>Sarde 'allinguate'</i>
105	14	<i>Polpette di sarde</i>
106	15	<i>Tonno a ragù</i>
106	16	<i>Tonno apparecchiato</i>
107	17	<i>Tonno in agrodolce</i>

107	18	<i>Zuppa di pesce secondo Lia</i>
108	19	<i>Polipetti maiulini murati</i>
109	20	<i>Torta di pescespada al vapore</i>
109	21	<i>Calamari ripieni</i>
110	22	<i>Merluzzo al forno con patate</i>
111	23	<i>Baccalà fritto</i>
111	24	<i>Baccalà a ghiotta</i>
111	25	<i>Baccalà a sfincione</i>
112	26	<i>Baccalà al caciocavallo ragusano</i>
113	27	<i>Sarde a beccafico</i>
113	28	<i>Arrosto palermitano al forno</i>
114	29	<i>Bracirole di maiale agli aromi</i>

ALTRI PIATTI...

117	1	<i>Frittata di cicoria</i>
117	2	<i>Focaccia ripiena di scarola</i>
118	3	<i>Carciofi con tappo d'uovo</i>
118	4	<i>Babbaluci cu l'agghia</i>
119	5	<i>Quarume... di Nunzia</i>
119	6	<i>Carciofi a viddaniedda</i>
120	7	<i>Canazzo di rosa</i>
121	8	<i>Zucca rossa in agrodolce</i>
121	9	<i>Verdure in pastella</i>
122	10	<i>Fiori di zucca in pastella di Rosetta</i>
122	11	<i>Patate alla Melina</i>
123	12	<i>Peperoni ripieni della signora Lia</i>
124	13	<i>Melanzanine ammutunati di Rosetta</i>
124	14	<i>Macco di fave e finocchio selvatico</i>
125	15	<i>Sfincionelli fritti</i>
126	16	<i>Impignulata con salsiccia, olive nere e caciocavallo</i>
127	17	<i>Polpette di "crita"</i>
127	18	<i>Fave secche con cardi</i>
128	19	<i>Pane cotto</i>
128	20	<i>Carciofi a cotoletta</i>
129	21	<i>Arancine alla carne</i>
130	22	<i>Pitaggio</i>
131	23	<i>Frascatole</i>
132	24	<i>Sfincione di san Vito</i>
132	25	<i>Polpette di muddica</i>
133	26	<i>Panelle</i>
133	27	<i>Cazzilli</i>

- 134 28 *Sfincione palermitano di Damiano*
 135 29 *Brocculu affucatu*
 135 30 *Patate e uova a "spezzatieddu"*
 136 31 *Fette di pane raffermo fritto con uova*
 136 32 *Caponata di melanzane di Pina*
 137 33 *Caponata di carciofi*
 138 34 *Caponata di carciofi della signora Romano*
 138 35 *Polpette di finocchio di montagna*
 139 36 *Tortino di acciughe*
 140 37 *Tortino di acciughe della signora Romano*
 140 38 *Insalata di arance e sarde salate*
 141 39 *Insalata di finocchi e arance con aringa affumicata*
 141 40 *Fave a frittella secondo Maria*
 142 41 *Ragusano all'argentiera*
 142 42 *Pepata di cozze*
 143 43 *Tonno salato e salsa di crastuna*

DOLCI

- 147 1 *Sfincette*
 147 2 *Pupì con l'uovo di Nonna Maria*
 148 3 *Ravioli di ricotta "di Fanina"*
 149 4 *Bocconcini di mandorla*
 150 5 *Buccellati*
 151 6 *Torta della signora Petronilla*
 151 7 *Pan di Spagna della zia Fanina farcito con crema di ricotta*
 152 8 *Torrone di nonna Michelina*
 153 9 *Donis – ciambelline fritte*
 153 10 *Biscotti di mandorle*
 154 11 *Pasta di mandorle*
 154 12 *Cuccia di S. Lucia di Nonna Maria*
 155 13 *Pignolata*
 155 14 *Cassata al forno*
 156 15 *Pane dolce di Natale*

LIQUORI

- 161 1 *Rosolio al mandarino*
 161 2 *Liquore al caffè*
 162 3 *Liquore alle noci*
 162 4 *Liquore di alloro*
 163 5 *Liquore di menta*

CONFETTURE

- 164 1 *Confetture di mandarini*
 - 164 2 *Marmellata di fichi*
 - 165 3 *Marmellata di limoni*
 - 165 4 *Marmellata di arance amare*
 - 166 5 *Marmellata di fichi d'india*
- 167 Glossario dei termini dialettali