

Sommario

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 11 | Storie di cucina
nelle raccolte
del Castello Sforzesco
<i>Francesca Tasso</i> | 54 | Per stufare starni e fagiani |
| 15 | Per una storia del gusto
<i>Andrea Perin</i> | 56 | Per fare torta di erbe
alla lombarda |
| | Il sapore dell'arte
<i>a cura di Andrea Perin</i> | 60 | Melloni |
| 24 | De romania (pollo
al melograno) | 62 | Del porco, sue qualità, e cucina |
| 26 | De la gelatina di pesci
senza oglio | 66 | Minestra di zucca |
| 28 | Del mele bullito
co le noci, detto nucato | 68 | Vivanda di spinaci
in giorno di magro |
| 30 | De' fasoli | 70 | Culi di pomodoro |
| 32 | Bramangere | 72 | Risotto alla milanese giallo |
| 36 | Vino cocto | 74 | Cappone alla lombarda |
| 38 | Pro meretricibus | 78 | Ratafia d'aranci |
| 40 | Per fare torta
di cerase rosse e rose | 80 | Biscotti di cioccolata |
| 42 | Sapor bianco | 82 | Barbajada |
| 44 | Rape armate | 84 | Algospuma tirrena |
| 48 | Polenta di miglio | 86 | Spaghetti integrali freddi
con code di gambero,
sesamo e soja |
| 52 | Per fare vivanda di riso
alla Lombarda sottestata
con polpe di cervellate
e rossi d'uova | 91 | La Raccolta delle Stampe
"Achille Bertarelli"
<i>Andrea Perin</i> |
| | | 94 | Bibliografia |