

Diversamente che negli altri libri della collana, e dato l'approccio culinario di questo lavoro, qui viene fornito solamente un indice delle ricette e non vengono aggiunti glossari dei nomi comuni e delle corrispondenti denominazioni scientifiche, che sono già forniti nel testo. I lettori che ne avessero però necessità possono consultare le ampie schede delle specie e il glossario, ricco anche di moltissimi termini dialettali, che sono disponibili al nostro indirizzo www.piantespontaneeincucina.info.

INDICE DELLE RICETTE

<i>Biancomangiare ai fiori di sambuco</i>	98
<i>Biete selvatiche in umido</i>	203
<i>Bucatini alla calepina</i>	220
<i>Cannelloni al rosolaccio</i>	56
<i>Cicoria ripassata e salsiccia</i>	198
<i>Composta di mele alla cedrina</i>	151
<i>Confettura di rosa canina</i>	176
<i>Crema alla salsa di sambuco</i>	162
<i>Crema di formaggio al timo</i>	120
<i>Dessert di more di gelso</i>	105
<i>Farfalle con pesto di aglio ursino</i>	32
<i>Filetto di maiale al pepe rosa</i>	166
<i>Focaccia ai germogli di rovo</i>	88
<i>Focaccia al crespigno</i>	224
<i>Focaccia al finocchio selvatico</i>	208
<i>Focaccia al rosmarino</i>	235
<i>Focaccia alle erbe selvatiche</i>	227
<i>Focaccia con i frutti del mirabolano</i>	129
<i>Formaggio all'erba di Santa Barbara</i>	201
<i>Formaggio morbido alla pimpinella</i>	39
<i>Frittata al macerone</i>	206
<i>Frittata alla Pietro</i>	64
<i>Frittata alle ortiche</i>	66
<i>Frittata con fichi e fiori di zucca</i>	153
<i>Frittata con i fiori di cicerchia selvatica</i>	96
<i>Frittata con la stellaria</i>	58
<i>Frittelle con i fiori</i>	86
<i>Frittelle di robinia</i>	101
<i>Germogli di panace stufati</i>	60
<i>Gigli di San Giuseppe stufati</i>	109
<i>Grappa all'achillea</i>	139
<i>Insalata con la porcellana</i>	133

<i>Insalata di patate aromatica</i>	211
<i>Insalata di patate con tarassaco</i>	78
<i>Insalata di patate, speck e rucola selvatica</i>	127
<i>Involtini di lonza all'elicriso</i>	135
<i>Lampascioni al forno con patate</i>	190
<i>Lasagne alla cicoria</i>	199
<i>Lassana ripassata</i>	233
<i>Liquore di ciliege selvatiche</i>	107
<i>Liquore di sorbo degli uccellatori</i>	182
<i>Marmellata di biancospino</i>	184
<i>Marmellata di nespole</i>	195
<i>Miele di tarassaco</i>	79
<i>Millefoglie alla salsa di corbezzole</i>	187
<i>Minestra alle erbe selvatiche</i>	226
<i>Minestra di castagne, fagioli e funghi</i>	178
<i>Mostarda di fichidindia</i>	164
<i>Nfigghiulate alla nepitella</i>	113
<i>Nocciole immature in agrodolce</i>	171
<i>Nocino di famiglia</i>	131
<i>Nzuddi</i>	170
<i>Olive schiacciate</i>	173
<i>Pasta con le sarde</i>	41
<i>Pasta fresca all'ortica</i>	67
<i>Pasta fresca alla parietaria</i>	90
<i>Pastasciutta ai cavolicelli</i>	212
<i>Pastasciutta al sugo di strigoli</i>	43
<i>Pastasciutta all'alliaria</i>	51
<i>Pastasciutta all'erisimo</i>	53
<i>Pastasciutta alla calepina</i>	221
<i>Pastasciutta alle spighe di grano</i>	92
<i>Pastasciutta con gli steli di bardana</i>	125
<i>Pastasciutta con i topinambur</i>	192
<i>Pastasciutta con la borsa del pastore</i>	47
<i>Pastasciutta con ricotta e maggiorana</i>	122
<i>Pastasciutta profumata alla santoreggia</i>	137
<i>Pesto alla nepitella</i>	114
<i>Piadine al rosolaccio</i>	55
<i>Rafanata</i>	217
<i>Ravioli di borragine</i>	237

<i>Risotto agli strigoli</i>	45
<i>Risotto ai germogli di luppolo</i>	82
<i>Risotto ai topinambur</i>	193
<i>Risotto al farinello</i>	103
<i>Risotto al levistico</i>	147
<i>Risotto al rosmarino</i>	235
<i>Risotto all'acetosa</i>	35
<i>Risotto alla bardana</i>	124
<i>Risotto alla malva</i>	49
<i>Risotto alla zucca e podagraria</i>	37
<i>Risotto di zucca all'aglio selvatico</i>	230
<i>Rustici al crespigno</i>	223
<i>Rustici alle costoline</i>	214
<i>Salmoriglio</i>	143
<i>Salsa all'acetosella</i>	62
<i>Salsa di corniole</i>	156
<i>Salsa di foglie di rafano</i>	218
<i>Salsa di more</i>	141
<i>Salsa di prugne</i>	180
<i>Salsa di rosa canina</i>	175
<i>Salsa verde al dente di leone</i>	69
<i>Sarde in saor alla nostra maniera</i>	155
<i>Sciroppo di melissa</i>	145
<i>Sciroppo di sambuco</i>	99
<i>Spaghetti di mare agli asparagi selvatici</i>	94
<i>Spuma di corbezzole</i>	188
<i>Sugoli di viti selvatiche</i>	168
<i>Tagliatelle all'aglio selvatico</i>	229
<i>Tonno al finocchio marino</i>	73
<i>Torta al mascarpone e corbezzole</i>	186
<i>Torta all'erba maresina</i>	76
<i>Torta di mele selvatiche</i>	160
<i>Tortelli amari all'erba San Pietro</i>	149
<i>Tortino di patate con germogli di luppolo</i>	83
<i>Tortino di patate e macerone</i>	205
<i>Uova all'aglio ursino</i>	33
<i>Vellutata di costoline</i>	215
<i>Zucca in agrodolce</i>	117
<i>Zuppa di ajucche</i>	71