

ERBE DI CAMPO E FRUTTI DI BOSCO

Erbe di campo

Bardana/Borragine
Carlino
Finocchio selvatico
Iperico
Malva
Ortica
Pimpinella
Primula/Viola
Raponzolo
Tarassaco o Dente di leone
Timo

Frutti di bosco

Albero di Giuda/Robinia
Alloro
Cambla
Fragola/Lampone
Funghi
Ginepro
Luppolo e Vitalba
Moro di gelso
Moro
Nespola
Nocciola
Prugnola
Prugnolo (fungo)
Ribes/Uva spina
Sambuco
Sorba
Tartufo

TESORI E PIACERI DELL'ORTO

Aglio
Asparago
Bacello
Basilico
Bietola
Carciofo
Cardo
Carota
Cavolo
Cetriolo
Cicoria
Fagiolo/Fagiolini
Finocchio
Lattuga
Melanzana
Patata
Peperoncino
Pisello
Pomodoro
Porro
Prezzemolo
Rapa
Ravanello
Sedano
Spinacio
Zucca

SAPORI ANTICHI CON UN PIZZICO DI FANTASIA

I- Aceto aromatico

2- Aglio, olio e peperoncino
3- Asparagi in salsa
4- Bignè di robinia
5-Biscotti di semi di ortica
6-Boccioli di tarassaco acconciati come capperi
7-Budino di lamponi
8-Carline sottolio
9-“Cavare”il selvatico
10-Crema al tartufo di Donna Luisa, moglie dello scrivente
Diretta televisiva di Verde Fazzuoli dalla Bagnala di Siena
11-Crema con l'uva spina
12-Crema di luppolo
13-Crostoni con le fragole
14-Crostoni con le vitalbe
15-Elisir con semi di finocchio
16-Etruschi ai semi di finocchio selvatico
17-Fagianò ‘firmato’ Eufemia
18-Falso miele di tarassaco
19-Fiori di zucca ripieni
20-Foglie di borragine all'uso di lasagne
21-Frittata di fiori di primula
22-Frittata di vitalbe
23-Germogli di lenticchie
24-Gli zuccherini di legno
25-Grappa di sorbe
26-I carciofi de La Balestra”
27-Il farro degli Etruschi
28-Il kuss kuss
29-ti Laurus
30-Il Libum
31-Il macinato di Chianina”
32-Il nocino
33-Il pesto esotico
34-li Prugnolino
35-Il sapore del sole
36-Insalata di raponzoli
37-Insalata piccante
38-L'acqua cotta (zuppa medioevale)
39-L'agliata
40-L'osso del prosciutto
41-Marmellata di more
42-Marmellata di nespole
43-Marmellata dietetica con i frutti di sambuco
44-Migliaccio al latte
45-Minestra colorata con fiori di albero di Giuda
46-Minestra di bardana
47-Minestra di malva
47-(bis) Minestra di ortica
48-Minestra di uova affogate
49-More sciroppate
50-Nutella fatta in casa
51-Oca al ginepro
52-Pancristiano
53-Pasta al tonno
54-Patate al peperoncino
55-Pecorino con baccelli
56-Polpettone di Mamma ALBA
57-Proposta di Domenico
58-Proposta di LORENZO
59-Prosciutto di tacchino
60-Purè di porri
61-Raponzoli sott'aceto
62-Ratafià d'iperico

63-Riso giallo
64-Risolto di malva
65-Robinia strascicata
66-Salsa di "crognole"
67-Salsa di olive
68-Salsa di ribes per arrosti
69-Sciroppo di viole
70-Scorzoncini sotto la cenere visita del Governatore
al Lion club della Valtiberina>
71-Sorbetto ai fiori di sambuco
72-Spaghetti al timo

73-Stufato di cinghiale profumato di bosco
74-Stufato di tarassaco
75-Sugo col galletto scappato
76-Tagliatelle alle viole e alle primule
77-Tagliatelle con l'ortica
78-Tartina di carline
79-Vino aromatico alla pimpinella
80-Violette candite
81-Zucchine in agrodolce
82-Zuppa della Cesarina
83-Zuppa francese di Monsieur Paillier