



CLAUDIO BENPORAT

CUCINA ITALIANA DEL QUATTROCENTO

PREMESSA
e
INDICI

LEO S. OLSCHKI
Firenze

CLAUDIO BENPORAT

CUCINA ITALIANA
DEL QUATTROCENTO

PREMESSA

e

INDICI



LEO S. OLSCHKI EDITORE
MCMXCVI – RISTAMPA MMI

PREMESSA

Il movimento culturale che nasce in Italia all'inizio del '400 è stato definito più volte nel passato con espressioni sempre differenti, legate solitamente a un fenomeno che trova l'espressione più immediata nelle tre arti maggiori, architettura, scultura, pittura. Momento storico composito che rimette in discussione non solo le fonti e il metodo del conoscere umano ma che investe con proposte nuove e rivoluzionarie anche la pratica del vivere quotidiano, della quale la cucina rappresenta uno degli aspetti fondamentali.

Per parlare di cucina italiana del Rinascimento è necessario aver già operato una serie di scelte programmatiche al fine di delimitare in termini di spazio e di tempo l'ambito nel quale situare un fenomeno complesso e articolato come quello connesso alle pratiche alimentari del nostro Paese. Compito invero arduo perché porta inesorabilmente a scartare quanto non rientra nella centralità dell'argomento con il rischio di veder escludere aspetti marginali, ma non per questo motivi secondari, della convivialità italiana. Non si parlerà quindi in questa sede dell'ampia trattatistica quattrocentesca, laica o religiosa, che vede il cibo sotto l'aspetto dietetico o dichiaratamente medico né dei ricettari, frequentemente ripetitivi, che si ispirano alla cucina medioevale.

Quanto all'ambito temporale della nostra indagine l'attenzione si restringe progressivamente e si fissa alla metà del '400 il momento in cui nasce un nuovo concetto di cucina in una visione già umanistica che, rigettando le vecchie formule, propone nuovi orizzonti che sono innanzitutto intellettuali e solo in un secondo tempo manuali. L'attimo in cui si concreta questa svolta coincide quindi con la maturazione di nuove formule alimentari, parzialmente in contrasto con quelle che tanto successo avevano avuto il secolo precedente, più consone alle sensibilità della classe colta, formata da principi e nobili, da sempre promotrice di originali proposte e soluzioni culinarie. Non per questa ragione i vecchi ricettari vengono scartati e rapidamente dimenticati. Al contrario, continuano a venir copiati dai solerti amanuensi più e più volte,

con varianti e aggiornamenti, a riprova che per un certo lasso di tempo la vecchia cucina ha potuto convivere con la nuova senza traumi essenziali, in un lento processo di osmosi.

L'ambito geografico si identifica nell'Italia quattrocentesca, frastagliata in mille Stati in perenne lotta tra loro, dissimili per formazione, cultura, forma politica, quindi ricettivi in misura differente agli stimoli esterni che in quegli anni sembrano voler rinnovare il panorama della gastronomia italiana anche se accomunati da schemi conviviali del tutto simili.

A una prima affrettata analisi colpisce il fatto che il merito di questa svolta sembra doversi ascrivere a una sola figura, personaggio emblematico ed enigmatico del quale conosciamo solo il nome, Maestro Martino, ma nulla più. Non è quindi l'opera di un gruppo di cuochi o il sunto della loro attività collegiale – nei limiti in cui può esistere una comunanza di idee e di gesti in questa pratica che per definizione è frutto della fantasia individuale – ad aver introdotto progressivamente, con studiata e ritmata meditazione, nuove regole e idee, bensì l'irrompere sulla scena di un professionista dall'identità indefinita e dalla personalità sconosciuta.

La sua attività inizia verso la metà del secolo, a quanto ci è dato dedurre dalla collazione delle rare notizie in nostro possesso, per protrarsi, coronata da ampio successo, per alcuni decenni. Questa figura sembra nascere dal nulla perché non siamo in grado, sulla base delle attuali conoscenze, di fissare con certezza le tappe della sua maturazione e della sua formazione professionale.

A confronto con altre discipline umanistiche il suo testo sembra prendere forma in leggero ritardo. Alla metà del '400, quando appare il ricettario di Maestro Martino, Masaccio ha già affrescato in Firenze la Cappella Brancacci e Lorenzo Ghiberti ultimato i pannelli per le porte del Battistero negli stessi anni in cui Brunelleschi edifica la cupola del Duomo, opere destinate a rimanere l'espressione del più alto genio italiano. Per Martino il percorso intellettuale è differente, potremmo dire opposto. La sua cucina è composita ed eterogenea, frutto di una pratica che solo marginalmente si appoggia alle formule dei nostri cuochi trecenteschi. Rispecchia talvolta schemi e manualità internazionali come se egli avesse maturato una lunga esperienza in altri Paesi dove ha appreso tecniche e preparazioni estranee alla nostra cultura.

Lo studio delle sue ricette farebbe supporre a prima vista un'esperienza in ambito napoletano, città allora sotto dominazione catalana, perché egli ci propone una cucina che denuncia molteplici punti di con-

PREMESSA

tatto con l'alimentazione iberica sia nella struttura ben caratterizzata della sua opera sia nell'utilizzo di alcune componenti di base in una concezione del tutto inedita, più lineare e coerente se posta a confronto con la nostra tradizione medioevale. Ma questa è soltanto un'ipotesi, non ancora provata, peraltro probabile sulla base di quanto più avanti si cercherà di verificare.

ELENCO ALFABETICO DELLE RICETTE TRATTE DAI MANOSCRITTI

- Agliata (saporesclavonesco), Nap 125, (p. 261)
 Agliata bianca, Rub 135, (p. 198)
 Agliata bianca di noci e mandorle, Vat 118,
 (p. 117)
 Agliata paonazza, Rub 136, (p. 198)
 Agliata paonazza, Vat 119, (p. 117)
 Agoni, Rub 269, (p. 228)
 Agoni, Vat 247, (p. 148)
 Agresto con aglio e finocchio, Rub 139,
 (p. 198)
 Agresto con aglio e finocchio, Nap 120, (p. 261)
 Agresto con aglio e finocchio, Vat 122,
 (p. 118)
 Agresto verde, Rub 137, (p. 198)
 Agresto verde, Vat 120, (p. 117)
 Alesso *vedi* Carne
 Amandorlata *vedi* Mandorlata
 Amelin *vedi* Minestra di amelin
 Anguilla, Rub 247, (p. 224)
 Anguilla, Vat 219, (p. 142)
 Anguilla, Nap 197, (p. 277)
 Anguilla da una fare due, Rub ind., (p. 164)
 Anguilla in altro modo, Rub 272, (p. 229)
 Anguilla in altro modo, Vat 251, (p. 148)
 Anguilla salata, Rub 275, (p. 229)
 Anguilla salata, Vat 261, (p. 152)
 Apparecchio di uccelletti, Nap 58, (p. 246)
 Aragosta, Rub 262, (p. 228)
 Aragosta, Vat 238, (p. 147)
 Arrosto *vedi* Carne

 Barbo, Rub 256, (p. 227)
 Barbo, Vat 232, (p. 146)

 Beccafichi, Vat 32, (p. 97)
 Beccafichi, Nap 59, (p. 246)
 Bessano, Nap 190, (p. 275)
 Bessano, Vat 217, (p. 141)
 Bianco mangiare per X, Rub 119, (p. 195)
 Bianco mangiare per XII per coprire cappo-
 ni, Rub 39, (p. 176)
 Bianco mangiare per XII per coprire cappo-
 ni, Vat 41, (p. 99)
 Bianco mangiare per XII per coprire cappo-
 ni, Nap 4, (p. 234)
 Bianco mangiare alla catalana per X, Vat 100,
 (p. 113)
 Bianco mangiare alla catalana per XII, Rub 40,
 (p. 177)
 Bianco mangiare alla catalana per XII, Vat 42,
 (p. 100)
 Bianco mangiare alla catalana per XII, Nap 5,
 (p. 234)
 Bianco mangiare di quaresima per VI, Nap 172,
 (p. 271)
 Bianco mangiare di quaresima per X, Rub 41,
 (p. 177)
 Bianco mangiare di quaresima per X, Vat 91,
 (p. 111)
 Bianco mangiare di quaresima per X, Nap 6,
 (p. 234)
 Bianco mangiare di galline, Nap 3, (p. 234)
 Bocchie coselie, Vat 245, (p. 147)
 Bottarga, Rub 277, (p. 229)
 Bottarga, Vat 263, (p. 152)
 Bracirole di vitello, Rub 21, (p. 172)
 Bracirole di vitello, Vat 26, (p. 96)

Vat = Maestro Martino, Ms. Urbinate Latino 1203, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana.

Rub = Martino de Rubeis, Riva del Garda, Biblioteca Comunale

Nap = Maestro Martino, Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library

- Branzino *vedi* Varolo
 Brodetto bello per X, Nap 13, (p. 236)
 Brodetto bianco per X, Rub 44, (p. 178)
 Brodetto bianco per X, Vat 45, (p. 101)
 Brodetto bianco, Nap 12, (p. 236)
 Brodetto buono e bello, Rub 43, (p. 178)
 Brodetto buono e bello, Vat 44, (p. 101)
 Brodetto di pane cacio uova, Rub 45, (p. 178)
 Brodetto di pane cacio uova, Vat 54, (p. 102)
 Brodetto di pane cacio uova, Nap 14, (p. 236)
 Brodetto verde, Vat 46, (p. 101)
 Brodetto verde, Rub 46, (p. 178)
 Brodo consumato, Rub 42, (p. 177)
 Brodo consumato, Vat 43, (p. 100)
 Brodo consumato, Nap 2, (p. 233)
 Brodo di ceci rossi per VIII, Rub 92, (p. 187)
 Brodo di ceci rossi per VIII, Vat 84, (p. 109)
 Brodo di ceci rossi per VIII, Nap 164, (p. 270)
 Brodo lardiero di selvaggina, Rub 5, (p. 168)
 Brodo lardiero di selvaggina, Vat 6, (p. 89)
 Brodo per uomo delicato, Nap 31, (p. 240)
 Burro contraffatto di quaresima, Rub 102, (p. 190)
 Burro contraffatto di quaresima, Vat 155, (p. 129)
 Burro contraffatto di quaresima, Nap 170, (p. 271)
- Cacio in padellette, Rub 180, (p. 210)
 Cacio in padellette, Vat 159, (p. 130)
 Calamari, Vat 253, (p. 149)
 Calamari, Nap 199, (p. 277)
 Caliscioni, Vat 148, (p. 127)
 Caliscioni, Rub 164, (p. 206)
 Caliscioni, Nap 161, (p. 269)
 Cancro marino (grongo), Rub 258, (p. 227)
 Cancro marino, Vat 234, (p. 146)
 Cappe, Rub 250, (p. 224)
 Cappe, Vat 225, (p. 142)
 Cappe, Nap 216, (p. 279)
 Capponi zuccherati, Rub ind., (p. 164)
 Capponi zuccherati, Nap 51, (p. 245)
 Capretto alla fiorentina, Nap 47, (p. 243)
 Capretto in più modi, Nap 54, (p. 245)
 Capretto in quarti con aglio, Rub 20, (p. 172)
 Capretto in quarti con aglio, Vat 25, (p. 96)
 Capretto o montone in brodetto, Nap 46, (p. 243)
- Carabaze alla catalana, Rub 80, (p. 185)
 Carabaze alla catalana, Vat 88, (p. 110)
 Carabaze alla catalana, Nap 30, (p. 240)
 Carbonata di carne salata, Rub 23, (p. 173)
 Carbonata di carne salata, Vat 28, (p. 96)
 Cardinale in minestra, Nap 20, (p. 238)
 Carnata *vedi* Minestra di carne
 Carne alessa, Rub 2, (p. 167)
 Carne alessa, Vat 3, (p. 87)
 Carne alessa, Nap 43, (p. 243)
 Carne alessa e arrosto, Rub 1, (p. 166)
 Carne alessa e arrosto, Vat 1, (p. 87)
 Carne arrosto (capponi, pavoni, fagian), Vat 2, (p. 87)
 Carne arrosto (capponi pollastri capretti), Rub 3, (p. 167)
 Carne arrosto (capponi pollastri capretti), Vat 4, (p. 88)
 Carne arrosto (capponi pollastri capretti), Nap 52, (p. 245.)
 Carne in tegame, Rub ind., (p. 164)
 Carne in tegame alla fiorentina, Nap 50, (p. 244)
 Carpe (carpani), Rub 264, (p. 228)
 Carpe (carpani), Vat 240, (p. 147)
 Carpioni, Vat 252, (p. 148)
 Caviale, Vat 258, (p. 151)
 Cavoli *vedi* Minestra di cavoli
 Cefali, Nap 212, (p. 279)
 Cefali, Vat 215, (p. 141)
 Cemolella *vedi* Semola
 Cervellata di porco vitello, Rub 33, (p. 175)
 Cervellata di porco vitello, Vat 22, (p. 94)
 Cervellata di porco vitello, Nap 83, (p. 253)
 Cervello di vitello o bue, Rub 26 p173.)
 Cervello di vitello, Vat 31, (p. 97)
 Civiero di selvaggina, Rub 6, (p. 168)
 Civiero di selvaggina, Vat 7, (p. 89)
 Coppiette alla romanesca, Rub 19, (p. 172)
 Coppiette alla romanesca, Vat 19, (p. 94)
 Coppo di piccioni, Nap 75, (p. 252)
 Corvo, Rub 233, (p. 222)
 Corvo, Vat 201, (p. 139)
 Corvo, Nap 203, (p. 278)
 Coscia stillata, Nap 98, (p. 257)
 Coscia stillata *vedi* Gallina in caraffa, Nap 99, (p. 257)
 Crostata di cacio e pane, Nap 9, (p. 235)
 Crostata di pane, Rub ind., (p. 164)

- Crostata di pollastri piccioni capretti, Rub 14, (p. 171)
 Crostata di pollastri piccioni capretti, Vat 10, (p. 90)
- Dariola, Rub 178, (p. 210)
 Dariola, Vat 157, (p. 130)
 Dariola di galline, Nap 57, (p. 246)
 Dariola di quaresima, Rub 179, (p. 210)
 Dariola di quaresima, Vat 158, (p. 130)
 Dentice, Rub 231, (p. 222)
 Dentice, Vat 199, (p. 139)
 Dentice, Nap 202, (p. 278)
- Erbe *vedi* Minestra di erbe
 Erbolata di maggio, Rub 144, (p. 200)
 Erbolata di maggio, Vat 127, (p. 119)
 Erbolata di maggio, Nap 128, (p. 262)
- Fagioli, Nap 41, (p. 242)
 Farcimento (ripieno) per spalla di montone, Nap 78, (p. 252)
 Farcimento (altra implitura), Rub ind., (p. 164)
 Farcimento (ripieno) per budello di vitello, Rub ind., (p. 164)
 Farcimento per budello di vitello, Nap 82, (p. 253)
 Farcimento per cappone, Nap 81, (p. 253)
 Farcimento per capretto, Nap 80, (p. 253)
 Farcimento per pesce, Nap 79, (p. 252)
 Farinata per uomo infermo, Nap 32, (p. 240)
 Farro con brodo di carne, Vat 51, (p. 102)
 Fava *vedi* Minestra di fava
 Fava fritta in padella, Rub 58, (p. 181)
 Fava fritta in padella, Vat 58, (p. 103)
 Fava fritta in padella, Nap 167, (p. 270)
 Fava menata, Rub 57, (p. 180)
 Fava menata, Vat 56, (p. 103)
 Fava menata, Nap 166, (p. 270)
 Fava piena, Rub 59, (p. 181)
 Fava piena, Vat 75, (p. 106)
 Fava piena, Nap 42, (p. 242)
 Fegatelli, Nap 64, (p. 247)
 Fegatelli di vitello pollastri porco, Rub 22, (p. 173)
 Fegatelli di vitello pollastri porco, Vat 27, (p. 96)
 Focaccine, Rub ind., (p. 164)
 Fraolino, Vat 206, (p. 140)
 Fraolino, Nap 191, (p. 275)
- Frittata, Rub 212, (p. 219)
 Frittata e frittata con erbe, Vat 183, (p. 135)
 Frittata con erbe, Rub 213, (p. 219)
 Frittata con erbe, Nap 146, (p. 266)
 Frittata di caviale, Rub 172, (p. 208)
 Frittata di caviale, Nap 194, (p. 276)
 Frittata di uova, Nap 145, (p. 266)
 Frittata di uova di luccio, Rub 173, (p. 208)
 Frittata di uova di luccio, Nap 193, (p. 276)
 Frittelle di albumi d'uova, Rub 185, (p. 211)
 Frittelle di albumi d'uova farina cacio, Vat 163, (p. 131)
 Frittelle di erbe amare di quaresima, Rub 193, (p. 213)
 Frittelle di erbe amare di quaresima, Vat 171, (p. 133)
 Frittelle di erbe amare di quaresima, Nap 173, (p. 272)
 Frittelle di fichi secchi pieni di quaresima, Rub 196, (p. 213)
 Frittelle di fichi secchi pieni di quaresima, Vat 174, (p. 133)
 Frittelle di fichi secchi pieni di quaresima, Nap 176, (p. 272)
 Frittelle di fiore di sambuco, Rub 184, (p. 211)
 Frittelle di fiore di sambuco, Vat 162, (p. 131)
 Frittelle di fiore di sambuco, Nap 174, (p. 272)
 Frittelle di fiore di sambuco di quaresima, Rub 192, (p. 213)
 Frittelle di fiore di sambuco di quaresima, Vat 170, (p. 133)
 Frittelle di foglie di lauro, Rub 190, (p. 212)
 Frittelle di foglie di lauro, Vat 168, (p. 132)
 Frittelle di giuncate, Rub 186, (p. 212)
 Frittelle di giuncate, Vat 164, (p. 131)
 Frittelle di mandorle, Rub 191, (p. 212)
 Frittelle di mandorle con petto di galline, Vat 169, (p. 132)
 Frittelle di melappie, Rub ind., (p. 164)
 Frittelle di mele, Rub 189, (p. 212)
 Frittelle di mele, Vat 167, (p. 132)
 Frittelle di mele, Nap 177, (p. 272)
 Frittelle di mele di quaresima, Rub 195, (p. 213)
 Frittelle di mele di quaresima, Vat 173, (p. 133)
 Frittelle di pesce di quaresima, Rub 197, (p. 213)

- Frittelle di pesce di quaresima, Vat 175, (p. 134)
- Frittelle di riso, Rub 187, (p. 212)
- Frittelle di riso, Vat 165, (p. 132)
- Frittelle di riso, Nap 175, (p. 272)
- Frittelle di riso di quaresima, Rub 194, (p. 213)
- Frittelle di riso di quaresima, Vat 172, (p. 133)
- Frittelle di salvia, Rub 188, (p. 212)
- Frittelle di salvia, Vat 166, (p. 132)
- Frittelle in altro modo di quaresima, Rub 203, (p. 215)
- Frittelle in altro modo di quaresima, Vat 181, (p. 135)
- Frittelle in forma di pastelli piccoli di quaresima, Rub 201, (p. 214)
- Frittelle in forma di pastelli piccoli di quaresima, Vat 179, (p. 135)
- Frittelle in forma di pesce di quaresima, Rub 198, (p. 214)
- Frittelle in forma di pesce di quaresima, Vat 176, (p. 134)
- Frittelle in forma di pesce di quaresima in altro modo, Rub 199, (p. 214)
- Frittelle in forma di pesce di quaresima in altro modo, Vat 177, (p. 134)
- Frittelle in forma di ravioli, Nap 178, (p. 273)
- Frittelle in forma di ravioli, Vat 178, (p. 134)
- Frittelle in forma di ravioli con riso, Nap 179, (p. 273)
- Frittelle in forma di ravioli di quaresima, Rub 200, (p. 214)
- Frittelle piene di vento, Nap 180, (p. 273)
- Frittelle piene di vento, Rub 202, (p. 214)
- Frittelle piene di vento, Vat 180, (p. 135)
- Frittelle rivestite in altro modo, Rub ind, (p. 165)
- Funghi, Vat 71, (p. 105)
- Funghi, Rub 82, (p. 185)
- Funghi in altro modo, Rub 83, (p. 186)
- Funghi in altro modo, Vat 72, (p. 105)
- Funghi salati alla genovese, Rub 100, (p. 189)
- Galimafura alla francese, Rub 113, (p. 193)
- Gallina con carne salata, Nap 44, (p. 243)
- Gallina in caraffa, Rub 211, (p. 218)
- Gallina in caraffa, Nap 68, (p. 248)
- Gallina in caraffa (vedi Coscia stillata), Nap 99, (p. 257)
- Gallina o capponi in spiedo, Nap 55, (p. 245)
- Gamberi, Rub 259, (p. 227)
- Gamberi, Vat 235, (p. 146)
- Gamberetti marini, Vat 221, (p. 142)
- Gamberi ripieni, Rub 260, (p. 227)
- Gamberi ripieni, Vat 236, (p. 146)
- Gelatina per due piattelli, Rub 206, (p. 215)
- Gelatina per due piattelli, Vat 24, (p. 95)
- Gelatina che sembri porfido, Rub ind., (p. 164)
- Gelatina a scacchi, Nap 91, (p. 255)
- Gelatina a scacchi, Rub ind, (p. 165)
- Gelatina di carne o pesci, Nap 88, (p. 254)
- Gelatina di carne o pesci di più colori, Rub 208, (p. 216)
- Gelatina di carne o pesci di più colori, Vat 255, (p. 149)
- Gelatina di carne o pesci di più colori, Nap 89, (p. 255)
- Gelatina di pesce, Rub 207, (p. 216)
- Gelatina di pesce, Vat 254, (p. 149)
- Gelatina in canestro, Rub 209, (p. 217)
- Gelatina in canestro, Vat 256, (p. 150)
- Gelatina in canestro, Nap 90, (p. 255)
- Gelatina in caraffa con pesci vivi, Rub 210, (p. 218)
- Ghiozzi, Rub 240, (p. 223)
- Ghiozzi, Vat 209, (p. 141)
- Ghiozzi, Nap 208, (p. 278)
- Ginestrata bianca, Nap 39, (p. 242)
- Ginestrata alla catalana per X, Rub 111, (p. 192)
- Giuncata di mandorle di quaresima, Rub 174, (p. 209)
- Giuncata di mandorle di quaresima, Vat 153, (p. 128)
- Giuncata di mandorle di quaresima, Nap 168, (p. 270)
- Giusello (*vedi* Zanzarelli), Nap 22, (p. 238)
- Giusello di caviale di quaresima, Rub 101, (p. 190)
- Granchi, Rub 271, (p. 229)
- Granchi, Vat 250, (p. 148)
- Granchi, Nap 186, (p. 275)
- Herbiane *vedi* Minestra di erbette
- Implitura *vedi* Farcimento
- Intermezzo *vedi* Pallotato

- Lacce, Vat 224, (p. 142)
 Lacce, Nap 189, (p. 275)
 Lamprede, Rub 255, (p. 226)
 Lamprede, Vat 231, (p. 144)
 Lamprede, Nap 220, (p. 280)
 Lamprede fritte, Rub 249, (p. 224)
 Lampughe fritte, Vat 223, (p. 142)
 Lampughe fritte, Nap 215, (p. 279)
 Lasagne di pelle di capponi, Rub 90, (p. 187)
 Lasagne di pelle di capponi, Vat 83, (p. 109)
 Lasagne di pelle di capponi, Nap 18, (p. 237)
 Lasche, Rub 266, (p. 228)
 Lasche, Vat 242, (p. 147)
 Latterini, Rub ind., (p. 164)
 Latterini, Vat 243, (p. 147)
 Lattuga che sembri zucca, Nap 24, (p. 239)
 Leone di mare, Rub 261, (p. 228)
 Leone di mare, Vat 237, (p. 146)
 Limonata, Nap 111, (p. 259)
 Limonata di galline o capponi, Nap 56, (p. 246)
 Limonia per XII, Rub 114, (p. 193)
 Linguattole vedi Sogliole
 Luccio, Rub 251, (p. 225)
 Luccio, Vat 227, (p. 143)
 Luccio, Nap 217, (p. 279)
 Luccio cotto in tre modi, Rub 279, (p. 230)
 Luccio cotto in tre modi, Vat 265, (p. 153)
 Lumache, Rub 117, (p. 194)
 Lumache in tempo di grasso, Nap 162, (p. 269)
- Maccarello, Rub 245, (p. 224)
 Maccarello, Vat 214, (p. 141)
 Maccarello, Nap 212, (p. 279)
 Maccheroni alla genovese, Rub 75, (p. 183)
 Maccheroni in altro modo, Rub 73, (p. 183)
 Maccheroni in altro modo, Vat 69, (p. 105)
 Maccheroni romaneschi, Rub 72, (p. 183)
 Maccheroni romaneschi, Vat 68, (p. 105)
 Maccheroni romaneschi, Nap 16, (p. 237)
 Maccheroni siciliani, Rub 74, (p. 183)
 Maccheroni siciliani, Vat 78, (p. 107)
 Maccheroni siciliani, Nap 15, (p. 237)
 Mandorlata per VIII, Rub 91 p.187)
 Mandorlata per VIII, Vat 82, (p. 109)
 Mandorlata per VIII, Nap 163, (p. 269)
 Manfrigo (millefanti), Rub 93, (p. 188)
 Manfrigo in minestra per X, Vat 85, (p. 109)
 Manfrigo (millefanti) in minestra, Nap 19, (p. 237)
- Marignani *vedi* Melanzane
 Matta fame, Nap 100, (p. 257)
 Melanzane (mollegnani marignani), Rub 103, (p. 190)
 Melanzane (mollegnani marignani), Nap 33, (p. 240)
 Merluzzo, Vat 226, (p. 143)
 Migliaccio per IV o V, Rub 147, (p. 201)
 Migliaccio per IV o V, Vat 130, (p. 120)
 Migliaccio fasanitico fiorentino, Nap 135, (p. 264)
 Miglio *vedi* Paniccia
 Millefanti *vedi* Manfrigo
 Minestra di amelin per X, Rub 105, (p. 191)
 Minestra di animelle di vitello capretto, Rub 108, (p. 192)
 Minestra di burro per VIII, Rub 102, (p. 190)
 Minestra di carne, Rub 63, (p. 181)
 Minestra di carne, Vat 59, (p. 103)
 Minestra di cavoli alla romanesca, Rub 95, (p. 188)
 Minestra di cavoli alla romanesca, Vat 96, (p. 112)
 Minestra di cavoli alla romanesca, Nap 23, (p. 238)
 Minestra di erbe senza latte, Vat 94, (p. 112)
 Minestra di erbe in latte di mandorle, Rub 94, (p. 188)
 Minestra di erbe in latte di mandorle, Vat 93, (p. 111)
 Minestra di erbette, Rub 89, (p. 187)
 Minestra di erbette, Vat 80, (p. 108)
 Minestra di erbette, Nap 38, (p. 242)
 Minestra di farro, Nap 9, (p. 235)
 Minestra di farro per X, Rub 51, (p. 179)
 Minestra di farro per X, Vat 51, (p. 102)
 Minestra di fave, Nap 40, (p. 242)
 Minestra di fave, Vat 89, (p. 110)
 Minestra di fave, Rub 60, (p. 181)
 Minestra di finocchi, Rub 71, (p. 183)
 Minestra di finocchi, Vat 67, (p. 105)
 Minestra di fiori di sambuco di grasso, Rub 98, (p. 189)
 Minestra di fiori di sambuco di quaresima per XII, Rub 97, (p. 189)
 Minestra di fiori di sambuco di quaresima per XII, Vat 98, (p. 113)
 Minestra di lattuga che sembri zucche, Rub 67, (p. 182)

- Minestra di lattuga che sembri zucche, Vat 64, (p. 104)
- Minestra di marzapane per X, Rub 106, (p. 191)
- Minestra di marzapane per X, Nap 35, (p. 241)
- Minestra di marzapane per IV o V, Rub 112, (p. 193)
- Minestra di mele cotogne, Rub 84, (p. 186)
- Minestra di mele cotogne, Vat 74, (p. 106)
- Minestra di meloni, Rub 107, (p. 192)
- Minestra di meloni, Nap 36, (p. 241)
- Minestra di miglio, Rub 54, (p. 180)
- Minestra di miglio, Vat 53, (p. 102)
- Minestra di piselli, Nap 165, (p. 270)
- Minestra di radici di prezzemolo, Vat 70, (p. 105)
- Minestra di rape, Vat 66, (p. 105)
- Minestra di rape alla lombarda, Rub 70, (p. 182)
- Minestra di ravazolli (rape), Rub 109, (p. 192)
- Minestra di riso *vedi* Riso
- Minestra di roselli, Rub 68, (p. 182)
- Minestra di roselli, Vat 63, (p. 104)
- Minestra (zuppa) di semi di canapa, Rub 177, (p. 209)
- Minestra (zuppa) di latte di semi di canapa, Vat 156, (p. 129)
- Minestra di semi di canapa, Vat 95, (p. 256)
- Minestra di semi di canapa per XII, Vat 76, (p. 107)
- Minestra di semi di canapa per XII, Nap 34, (p. 241)
- Minestra di trippe *vedi* Trippe
- Minestra di uova di trote che sembrano piselli, Rub 66, (p. 182)
- Minestra di uova di trote che sembrano piselli, Vat 62, (p. 104)
- Minestra di vergiuso, Rub 55, (p. 180)
- Minestra di vergiuso, Vat 55, (p. 102)
- Minestra di vergiuso in quaresima per X, Rub 56, (p. 180)
- Minestra di vergiuso in quaresima per X, Vat 90, (p. 111)
- Minestra di zanzarelli *vedi* Zanzarelli
- Minestra di vivanda gialla per XII, Rub 96, (p. 188)
- Minestra di vivanda gialla per XII, Vat 97, (p. 112)
- Mirausto alla catalana, Rub 16, (p. 171)
- Mirausto alla catalana, Vat 13, (p. 92)
- Mirausto alla catalana, Nap 37, (p. 241)
- Molignani *vedi* Melanzane
- Mortadella di vitello, Rub 31, (p. 174)
- Mortadella di vitello, Vat 20, (p. 94)
- Mostarda bianca, Rub 132, (p. 197)
- Mostarda bianca, Vat 113, (p. 116)
- Mostarda francese, Nap 122, (p. 261)
- Mostarda italiana, Nap 123, (p. 261)
- Mostarda rossa, Rub 133, (p. 197)
- Mostarda rossa padovana, Vat 114, (p. 116)
- Mostarda per portare cavalcando, Rub 134, (p. 198)
- Mostarda per portare cavalcando, Vat 115, (p. 116)
- Mostarda per portare cavalcando, Nap 124, (p. 261)
- Murena, Rub 244, (p. 224)
- Murena, Vat 213, (p. 141)
- Murena, Nap 211, (p. 279)
- Nocce, Vat 220, (p. 142)
- Noxetto, Rub 227, (p. 221)
- Occhiata, Rub 242, (p. 224)
- Occhiata, Vat 211, (p. 141)
- Occhiata, Nap 209, (p. 278)
- Offelle, Rub 165, (p. 206)
- Offelle, Vat 149, (p. 127)
- Offelle, Nap 160, (p. 268)
- Ombrina, Rub 230, (p. 222)
- Ombrina, Vat 198, (p. 139)
- Ombrina, Nap 201, (p. 278)
- Orata, Rub 234, (p. 223)
- Orata, Vat 202, (p. 140)
- Orata, Nap 204, (p. 278)
- Ostriche, Rub 248, (p. 224)
- Ostriche, Vat 222, (p. 142)
- Ostriche, Nap 214, (p. 279)
- Palamita, Rub 237, (p. 223)
- Palamita, Vat 205, (p. 140)
- Pallotato, Rub 115, (p. 194)
- Paniccia o miglio, Rub ind., (p. 164)
- Passera, Rub 246, (p. 224)
- Passera, Vat 216, (p. 141)
- Passera, Nap 213, (p. 279)
- Pastello di capponi pollastri piccioni vitello, Nap 72, (p. 251)
- Pastello di capretto, Nap 74, (p. 251)

- Pastello di creste di gallo, Rub 10, (p. 170)
 Pastello di creste di gallo, Vat 38, (p. 98)
 Pastello (pasticcio) di creste di gallo, Nap 73, (p. 251)
 Pastello di mele cotogne, Rub 12, (p. 170)
 Pastello di mele cotogne, Vat 152, (p. 128)
 Pastello (pasticcio) di mele cotogne, Nap 77, (p. 252)
 Pastello di pesce, Nap 76, (p. 252)
 Pastello (pasticcio) di vitello, Nap 71, (p. 250)
 Pastello di vitello o cappone, Rub 8, (p. 169)
 Pastello di vitello o cappone, Vat 9, (p. 90)
 Pastello in pignatta, Rub 9, (p. 169)
 Pastello in pignatta, Vat 12, (p. 91)
 Pastello secco con pesci, Rub 11, (p. 170)
 Pastello secco con pesci, Vat 151, (p. 128)
 Pastello (secco) di cervo capriolo, Rub 7, (p. 169)
 Pastello secco di cervo capriolo, Vat 8, (p. 90)
 Pastello volativo, Rub 280, (p. 231)
 Pastello volativo, Vat 268, (p. 155)
 Pasticcio *vedi* Pastello
 Pastinache grosse, Rub 204, (p. 215)
 Pastinache grosse, Vat 182, (p. 135)
 Pastinache grosse, Nap 171, (p. 271)
 Pavoni rivestiti, Rub ind., (p. 164)
 Pavoni rivestiti, Vat 14, (p. 92)
 Pavoni rivestiti, Nap 69, (p. 249)
 Peperata *vedi* Piperata
 Pere guaste (ruppide, melappio), Rub 110, (p. 192)
 Persico, Rub 254, (p. 226)
 Persico, Vat 230, (p. 144)
 Pescecane, Vat 218, (p. 142)
 Piccioni da uno fare due, Rub ind., (p. 164)
 Piccioni da uno fare due, Vat 40, (p. 99)
 Piccioni da uno fare due, Nap 67, (p. 248)
 Piccioni senza ossa, Vat 39, (p. 99)
 Piccioni senza ossa, Nap 66, (p. 248)
 Pieno *vedi* Farcimento
 Piperata alla genovese, Rub 13, (p. 170)
 Piperata, Vat 105, (p. 115)
 Piperata, Nap 1, (p. 233)
 Piperata di capriolo lepre selvaggina, Vat 5, (p. 88)
 Piperata di capriolo lepre selvaggina, Rub 4, (p. 167)
 Piperata gialla con pesce, Vat 117, (p. 117)
 Piselli con carne salata, Rub 61, (p. 181)
 Piselli con carne salata, Vat 57, (p. 103)
 Piselli con carne salata, Nap 21, (p. 238)
 Piselli di quaresima, Rub 62, (p. 181)
 Piselli di quaresima, Vat 92, (p. 111)
 Polipi, Rub 273, (p. 229)
 Polipi, Vat 249, (p. 148)
 Polipi, Nap 185, (p. 274)
 Pollastri alessi con agresto, Rub 30, (p. 174)
 Pollastri alessi con agresto, Vat 16, (p. 93)
 Pollastri alessi con agresto, Nap 45, (p. 243)
 Pollastri arrosto, Rub 17, (p. 172)
 Pollastri arrosto, Vat 17, (p. 93)
 Pollastri arrosto, Nap 53, (p. 245)
 Polpette di vitello, Rub 18, (p. 172)
 Polpette di vitello, Vat 18, (p. 93)
 Porchetta, Rub 29, (p. 174)
 Porchetta, Vat 15, (p. 93)
 Porchetta arrosto reversata, Nap 63, (p. 247)
 Potagio *vedi* Minestra
 Prosciutto, Rub 37, (p. 176)
 Prosciutto, Vat 36, (p. 98)
 Prosciutto cotto, Nap 85, (p. 254)
 Pumata, Nap 96, (p. 257)
 Rape, Nap 26, (p. 239)
 Rape armate, Rub 181, (p. 210)
 Rape armate, Nap 27, (p. 239)
 Rape armate, Vat 160, (p. 130)
 Raviglioni, Rub 267, (p. 228)
 Raviglioni, Vat 244, (p. 147)
 Ravioli, Nap 10, (p. 236)
 Ravioli (due piattelli), Rub 86, (p. 186)
 Ravioli in tempo di carne per XII, Rub 85, (p. 186)
 Ravioli in tempo di carne per X, Vat 77, (p. 107)
 Ravioli bianchi, Rub 88, (p. 187)
 Ravioli bianchi, Nap 11, (p. 236)
 Ravioli gialli, Rub 87, (p. 187)
 Raye (razze, scarde, sorche?), Rub 263, (p. 228)
 Raye (razze, scarde, sorche?), Nap 188, (p. 275)
 Ricotta contraffatta di quaresima, Rub 175, (p. 209)
 Ricotta contraffatta di quaresima, Vat 154, (p. 129)
 Ricotta contraffatta di quaresima, Nap 169, (p. 271)
 Riso alla italiana, Nap 8, (p. 235)
 Riso in brodo, Rub 52, (p. 179)

- Riso in brodo, Vat 52, (p. 102)
 Riso in latte di mandorle per X, Rub 53, (p. 179)
 Riso in latte di mandorle per X, Vat 81, (p. 108)
 Riso in latte di mandorle per X, Nap 7, (p. 235)
 Riso in migliore modo, Vat 267, (p. 154)
 Rombo, Rub 235, (p. 223)
 Rombo, Vat 203, (p. 140)
 Rombo, Nap 205, (p. 278)
- Salmone, Rub 265, (p. 228)
 Salmone, Vat 241, (p. 147)
 Salpa, Rub 239, (p. 223)
 Salpa, Vat 208, (p. 141)
 Salpa, Nap 207, (p. 278)
 Salpiqueute di carne fredda, Rub ind., (p. 165)
 Salsa di carote, Rub ind., (p. 164)
 Salsa di inverno, Rub ind., (p. 165)
 Salsa di marzapane, Rub ind., (p. 164)
 Salsa di pampini, Rub 138, (p. 198)
 Salsa di pampini, Vat 121, (p. 117)
 Salsa di pampini, Nap 121, (p. 261)
 Salsa di pavo, Rub 122, (p. 196)
 Salsa di pavo, Vat 103, (p. 114)
 Salsa di più sorte, Nap 113, (p. 260)
 Salsa francese, Nap 117, (p. 260)
 Salsa lombarda, Nap 116, (p. 260)
 Salsa papale, Rub ind., (p. 164)
 Salsa papale, Nap 118, (p. 260)
 Salsa quotidiana, Nap 115, (p. 260)
 Salsa per calamari alla spagnola, Nap 198, (p. 277)
 Salsa regale, Rub ind., (p. 164)
 Salsa regale, Nap 119, (p. 261)
 Salsa saracinesca, Nap 114, (p. 260)
 Salsa verde, Rub 124, (p. 196)
 Salsa verde, Vat 106, (p. 115)
 Salsicce buone, Nap 84, (p. 254)
 Salsicce di porco, Rub 34, (p. 175)
 Salsicce di porco, Vat 23, (p. 95)
 Salsiccioni bolognesi, Nap 87, (p. 254)
 Salsiccioni bolognesi, Rub ind., (p. 165)
 Sanale, Nap 187, (p. 275)
 Sapore bianco, Rub 120, (p. 195)
 Sapore bianco, Vat 101, (p. 114)
 Sapore bianco, Nap 105, (p. 258)
 Sapore bruno, Nap 103, (p. 258)
- Sapore camelino, Rub 121, (p. 195)
 Sapore camelino, Vat 102, (p. 114)
 Sapore camelino, Nap 106, (p. 259)
 Sapore celeste d'estate, Rub 131, (p. 197)
 Sapore celeste d'estate, Vat 116, (p. 117)
 Sapore di arance, Rub ind., (p. 164)
 Sapore di ciliege, Rub 129, (p. 197)
 Sapore di ciliege, Vat 111, (p. 116)
 Sapore di corniole rosso, Rub 130, (p. 197)
 Sapore di corniole rosso, Vat 112, (p. 116)
 Sapore di fiore di ginestra, Rub 126, (p. 196)
 Sapore di fiore di ginestra, Vat 108, (p. 115)
 Sapore di fiore di ginestra, Nap 108, (p. 259)
 Sapore di fiore di persico, Rub 125, (p. 196)
 Sapore di fiore di persico, Vat 107, (p. 115)
 Sapore di fiore di persico, Nap 107, (p. 259)
 Sapore di marzapane, Nap 112, (p. 259)
 Sapore di more, Rub 128, (p. 197)
 Sapore di more, Vat 110, (p. 115)
 Sapore di prugne secche, Rub 123, (p. 196)
 Sapore di prugne secche, Vat 104, (p. 114)
 Sapore di roselli, Rub 140, (p. 199)
 Sapore di roselli, Vat 123, (p. 118)
 Sapore di uva nera, Rub 127, (p. 196)
 Sapore di uva nera, Vat 109, (p. 115)
 Sapore di uva nera, Nap 109, (p. 259)
 Sapore di visciole o ciliege, Nap 110, (p. 259)
 Sapore per lepre, Nap 102, (p. 258)
 Sapore per piccioni spezzati e soffritti, Nap 104, (p. 258)
 Sapore per pollastri spezzati, Nap 101, (p. 258)
 Sapore per storione, Rub 229, (p. 222)
 Sapore per storione, Vat 197, (p. 139)
 Sapore slavonESCO *vedi* Agliata
 Sapore sopra pallotato, Rub 116, (p. 194)
 Sarago, Rub 243, (p. 224)
 Sarago, Nap 210, (p. 278)
 Sardelle, Rub 270, (p. 228)
 Sardelle, Vat 248, (p. 148)
 Sardelle, Nap 184, (p. 274)
 Scarde (raye, sorche?), Vat 239, (p. 147)
 Schinale, Vat 257, (p. 151)
 Scorfano, Rub 241, (p. 223)
 Scorfano, Vat 210, (p. 141)
 Semola, Rub 69, (p. 182)
 Semola, Vat 65, (p. 104)
 Semola siciliana, Nap 28, (p. 239)
 Senape di canapa, Nap 34, (p. 241)
 Sfesurato, Nap 97, (p. 257)

- Soffritto di piccioni pollastri capretto, Vat 11, (p. 91)
 Soffritto di piccioni pollastri capretto, Rub 15, (p. 171)
 Soffritto di piccioni pollastri, Nap 94, (p. 256)
 Sogliole (linguattole), Rub 236, (p. 223)
 Sogliole, Vat 204, (p. 140)
 Somata, Rub 38, (p. 176)
 Somata, Vat 37, (p. 98)
 Somata, Nap 86, (p. 254)
 Sorche, Vat 212, (p. 141)
 Starne alla catalana, Rub 28, (p. 174)
 Starne alla catalana, Vat 33, (p. 97)
 Starne alla catalana, Nap 61, (p. 247)
 Storione, Rub 228, (p. 222)
 Storione, Vat 196, (p. 138)
 Storione con sapore, Nap 200, (p. 277)
 Strutto di porco, Rub 36, (p. 176)
 Strutto di porco, Vat 34, (p. 98)
 Sugo di corniole per l'inverno, Rub 141, (p. 199)
 Sugo di corniole per l'inverno, Vat 124, (p. 118)
- Taglierini *vedi* Maccheroni in altro modo
 Taglierini *vedi* Maccheroni alla genovese
 Tarantello, Vat 259, (p. 152)
 Temolo, Rub 257, (p. 227)
 Temolo, Vat 233, (p. 146)
 Testa di montone, Nap 48, (p. 244)
 Testa di vitello, Rub 25, (p. 173)
 Testa di vitello, Vat 30, (p. 97)
 Testa di vitello, Nap 49, (p. 244)
 Testuggine, Nap 192, (p. 275)
 Testuggine, Rub ind., (p. 165)
 Tinche, Rub 253, (p. 225)
 Tinche, Vat 229, (p. 143)
 Tinche, Nap 219, (p. 280)
 Tomacelle, Rub 32, (p. 175)
 Tomacelle, Vat 21, (p. 94)
 Tomacelle, Nap 65, (p. 248)
 Tomacelle bianche, Rub ind., (p. 165)
 Tonnina, Rub 274, (p. 229)
 Tonnina, Vat 260, (p. 152)
 Tordi arrosto con il loro sapore, Rub 24, (p. 173)
 Tordi arrosto con il loro sapore, Vat 29, (p. 97)
 Tordi arrosto con il loro sapore, Nap 60, (p. 246)
- Tordo marino, Rub 268, (p. 228)
 Tordo marino, Vat 246, (p. 147)
 Torta bianca, Rub 142, (p. 199)
 Torta bianca, Vat 125, (p. 118)
 Torta bianca, Nap 126, (p. 262)
 Torta bianca, Rub 161, (p. 205)
 Torta bianca di quaresima, Nap 196, (p. 276)
 Torta bianca o verde con bicchieri, Rub 162, (p. 205)
 Torta bianca o verde con bicchieri di quaresima, Rub 205, (p. 215)
 Torta bolognese, Rub 143, (p. 199)
 Torta bolognese, Vat 126, (p. 119)
 Torta bolognese, Nap 127, (p. 262)
 Torta comune, Rub ind., (p. 161)
 Torta comune, Vat 137, (p. 122)
 Torta comune, Nap 132, (p. 263)
 Torta di anguille, Rub 154, (p. 202)
 Torta di anguille, Rub 166, (p. 206)
 Torta di anguille, Vat 141, (p. 124)
 Torta di anguille, Vat 150, (p. 127)
 Torta di cappone *vedi* Torta di vitello
 Torta di caprioli di vite, Rub 149, (p. 201)
 Torta di caprioli di vite, Vat 132, (p. 121)
 Torta di castagne, Rub ind., (p. 161)
 Torta di castagne, Vat 136, (p. 122)
 Torta di castagne, Nap 137, (p. 265)
 Torta di cavoli, Rub 167, (p. 207)
 Torta di cavoli, Nap 142, (p. 266)
 Torta di ceci rossi, Rub 157, (p. 204)
 Torta di ceci rossi, Vat 144, (p. 125)
 Torta di ciliegie, Rub ind., (p. 161)
 Torta di ciliegie, Vat 139, (p. 123)
 Torta di ciliegie, Nap 138, (p. 265)
 Torta di cipolle alla genovese, Rub 168, (p. 207)
 Torta di cotogne, Nap 141, (p. 265)
 Torta di datteri mandorle, Rub 155, (p. 203)
 Torta di datteri mandorle, Vat 142, (p. 124)
 Torta di farro, Rub 151, (p. 202)
 Torta di farro, Vat 134, (p. 121)
 Torta di farro, Nap 131, (p. 263)
 Torta di fiori di sambuco, Rub 148, (p. 201)
 Torta di fiori di sambuco, Vat 131, (p. 121)
 Torta di fiori di sambuco, Nap 136, (p. 265)
 Torta di gamberi in quaresima, Rub 153, (p. 202)
 Torta di gamberi in quaresima, Vat 140, (p. 123)
 Torta di giuncata, Rub ind., (p. 165)

- Torta di marzapane, Rub 163, (p. 205)
 Torta di marzapane, Vat 147, (p. 126)
 Torta di marzapane, Nap 181, (p. 273)
 Torta di mele alla francese, Rub 160, (p. 202)
 Torta di mele alla francese, Nap 195, (p. 276)
 Torta di miglio, Rub ind., (p. 161)
 Torta di miglio, Vat 138, (p. 122)
 Torta di pere rape cotogni, Rub 146, (p. 200)
 Torta di pesce fegatelli e latte, Rub 158, (p. 204)
 Torta di pesce fegatelli e latte, Vat 145, (p. 125)
 Torta di rape, Nap 140, (p. 265)
 Torta di rape pere cotogne, Vat 129, (p. 120)
 Torta di riso, Nap 182, (p. 274)
 Torta di riso bianco, Rub 156, (p. 203)
 Torta di riso bianco, Vat 143, (p. 125)
 Torta di spinaci alla genovese, Rub 169, (p. 207)
 Torta di vitello capretto cappone, Rub 152, (p. 202)
 Torta di vitello capretto cappone, Vat 135, (p. 122)
 Torta di zucche, Rub 145, (p. 200)
 Torta di zucche, Vat 128, (p. 120)
 Torta di zucche, Nap 129, (p. 263)
 Torta grassa di riso, Vat 133, (p. 121)
 Torta grassa di riso, Nap 130, (p. 263)
 Torta grassa di riso, Rub 150, (p. 201)
 Torta in brodo, Rub 159, (p. 204)
 Torta in brodo, Vat 146, (p. 126)
 Torta iulatica, Nap 134, (p. 264)
 Torta papale di quaresima, Rub 170, (p. 207)
 Torta papale di quaresima, Nap 183, (p. 274)
 Torta papale per collatione, Rub 171, (p. 208)
 Torta senese, Nap 133, (p. 264)
 Torta verde, Nap 139, (p. 265)
 Tremolette con starne alla francese, Nap 62, (p. 247)
 Tremolette sopra starne, Rub ind., (p. 165)
 Tremolette sopra starne per II, Rub ind., (p. 165)
 Triglie, Rub 238, (p. 223)
 Triglie, Vat 207, (p. 140)
 Triglie, Nap 206, (p. 278)
 Trippe, Rub 64, (p. 182)
 Trippe, Vat 60, (p. 104)
 Trippe, Nap 25, (p. 239)
 Trippe di trota, Rub 65, (p. 182)
 Trippe di trota, Vat 61, (p. 104)
 Trote, Rub 252, (p. 225)
 Trote, Vat 228, (p. 143)
 Trote, Nap 218, (p. 279)
 Trote in carpione, Rub 278, (p. 230)
 Trote in carpione, Vat 264, (p. 153)
 Trote salate, Rub 276, (p. 229)
 Trote salate, Vat 262, (p. 152)
 Uccelletti *vedi* Apparecchio di uccelletti
 Uova affrittellate, Rub 214, (p. 219)
 Uova affrittellate, Vat 184, (p. 136)
 Uova affrittellate, Nap 147, (p. 266)
 Uova affrittellate alla fiorentina, Rub 223, (p. 220)
 Uova affrittellate alla fiorentina, Vat 193, (p. 138)
 Uova affrittellate alla fiorentina, Nap 156, (p. 268)
 Uova affrittellate ripiene alla fiorentina, Rub 225, (p. 221)
 Uova affrittellate ripiene alla fiorentina, Vat 195, (p. 138)
 Uova affrittellate ripiene, Nap 158, (p. 268)
 Uova a forma di ravioli, Rub 226, (p. 221)
 Uova a forma di ravioli, Nap 159, (p. 268)
 Uova contraffatte di quaresima, Vat 266, (p. 154)
 Uova contraffatte di quaresima, Rub ind., (p. 165)
 Uova in carta, Rub 99, (p. 189)
 Uova in carta, Nap 143, (p. 266)
 Uova in cenere, Rub 221, (p. 220)
 Uova in cenere, Nap 154, (p. 268)
 Uova in cenere, Vat 191, (p. 137)
 Uova in padella, Rub 220, (p. 220)
 Uova in padelletta, Vat 190, (p. 137)
 Uova in spiedo, Rub 219, (p. 220)
 Uova in spiedo, Vat 189, (p. 137)
 Uova in spiedo, Nap 152, (p. 267)
 Uova in tazze, Nap 153, (p. 267)
 Uova menate alla tedesca, Nap 144, (p. 266)
 Uova menate alla tedesca, Rub ind., (p. 165)
 Uova ripiene, Rub 217, (p. 219)
 Uova ripiene, Vat 187, (p. 136)
 Uova ripiene, Nap 150, (p. 267)
 Uova sopra la graticola, Rub 218, (p. 220)
 Uova sopra la graticola, Vat 188, (p. 137)
 Uova sopra la graticola, Nap 151, (p. 267)
 Uova sperdute sopra la brace, Rub 224, (p. 221)
 Uova sperdute sopra la brace, Vat 194, (p. 138)

- Uova (sperdute) sopra la brace, Nap 157, (p. 268)
 Uova spedute in acqua, Rub 215, (p. 219)
 Uova spedute in acqua, Vat 185, (p. 136)
 Uova sperdute in acqua, Nap 148, (p. 267)
 Uova sperdute in latte o vino, Rub 216, (p. 219)
 Uova spedute in latte o vino, Vat 186, (p. 136)
 Uova sperdute in latte o vino, Nap 149, (p. 267)
 Uova tuffate in acqua fredda con la scorza, Vat 192, (p. 137)
 Uova tuffate in acqua fredda con la scorza, Rub 222, (p. 220)
 Uova (tuffate) in acqua fredda con la scorza, Nap 155, (p. 268)
- Varolo (branzino), Rub 232, (p. 222)
 Varolo (branzino), Vat 200, (p. 139)
 Ventresca di vitello, Rub 35, (p. 175)
 Ventresca di vitello, Vat 35, (p. 98)
 Vergiuo *vedi* Minestra di vergiuo
 Vermicelli, Rub 76, (p. 184)
 Vermicelli, Vat 79, (p. 108)
 Vermicelli, Nap 17, (p. 237)
 Vitello (vaccina, cervo) che sembrano vivi, Nap 70, (p. 250)
 Vitello (vacca cervo) che sembrano vivi, Rub ind., (p. 164)
- Zabaione, Rub 104, (p. 191)
- Zabaione, Nap agg., (p. 292)
 Zanzarelli per X, Rub 47, (p. 178)
 Zanzarelli per X, Vat 47, (p. 101)
 Zanzarelli (o giusello), Nap 22, (p. 238)
 Zanzarelli bianchi, Rub 50, (p. 179)
 Zanzarelli bianchi, Vat 50, (p. 102)
 Zanzarelli bianchi per XII, Rub 118, (p. 194)
 Zanzarelli bianchi per X, Vat 99, (p. 113)
 Zanzarelli in bocconi piccoli, Rub 49, (p. 179)
 Zanzarelli in bocconi piccoli, Vat 49, (p. 102)
 Zanzarelli verdi, Rub 48, (p. 179)
 Zanzarelli verdi, Vat 48, (p. 101)
 Zucche *vedi* Carabaze
 Zucche, Rub 78, (p. 184)
 Zucche, Vat 86, (p. 110)
 Zucche, Nap 29, (p. 239)
 Zucche con latte di mandorle, Rub 77, (p. 184)
 Zucche con latte di mandorle, Vat 87, (p. 110)
 Zucche fritte, Rub 79, (p. 185)
 Zucche fritte, Vat 73, (p. 106)
 Zucche secche alla genovese, Rub 81, (p. 185)
 Zuppa di semi di canapa *vedi* Minestra di semi di canapa
 Zuppa dorata (d'oro), Rub 182, (p. 211)
 Zuppa dorata, Vat 161, (p. 131)
 Zuppa d'oro, Nap 92, (p. 256)
 Zuppa di ragonisi, Nap 93, (p. 256)
 Zuppa francese, Rub 183, (p. 211)

INDICE

Premessa	Pag.	5
La cucina italiana del '300	»	9
Maestro Martino	»	17
La cucina di Maestro Martino attraverso i suoi ricettari ..	»	25
I ricettari di Maestro Martino	»	35
<i>De honesta voluptate et valitudine</i> di Bartolomeo Sacchi detto Platina	»	45
Banchetti e conviti	»	57
Successo della cucina di Maestro Martino Epigoni e plagari	»	71
Ricettario di Maestro Martino Ms. Urbinate Latino 1203, Roma, Biblioteca Apostolica Vaticana	»	79
Ricettario di Maestro Martino Riva del Garda, Archivio Storico	»	157
Ricettario di Maestro Martino Ms. Bühler 19, New York, Pierpont Morgan Library ...	»	233
Elenco alfabetico delle ricette tratte dai mss. di Maestro Martino della Biblioteca Apostolica Vaticana, dell'Archivio Storico di Riva del Garda e della Pierpont Morgan Library di New York	»	293

