

PREFAZIONE di Giovanni Ballarini	13
-------------------------------------	----

A TAVOLA
CON IL CONTADINO

LA RICCHEZZA DEI POVERI: L'AIA	19
L'ANATRA	25
IL CONIGLIO	31
LA FARAONA	37
GALLINE, GALLI, GALLETTI E CAPPONI	43
L'OCA	53
IL TACCHINO	59

A TAVOLA
CON IL CACCIATORE

DALLA PREISTORIA A OGGI: L'UOMO CACCIATORE	67
IL CAPRIOLO	73
IL CINGHIALE	81
IL FAGIANO	91
LA LEPRE	99

RICETTARIO

Antipasti

Cappone in insalata	111	Capriolo sott'olio	112
Coniglio arrotolato	113		
Crostini al paté di fegato d'oca	114		
Crostini di lepre	115		
Crostini di paté di cinghiale	116		
Crostini di pollo alla lucchese	117		
Insalata di coniglio	118		
Lepre in salsa	119		
Paté di lepre	120		
Salsicette di cinghiale in salsa di prugne	121		
Sfogliatine al pollo e curry	122		
Soufflé di fagiano	123		
Tacchino in carpione	124		
Tortelli fritti al pollo	125		

Primi e piatti unici

Brodo di gallina	129
Cappelletti in brodo	130
Lasagne con ragù di lepre	133
Pappardelle al ragù di capriolo	135
Pappardelle al ragù di cinghiale	136
Pappardelle con cacciagione	137
Pappardelle verdi al ragù di faraona e funghi	138
Polenta con coniglio	139
Polenta con il capriolo (Ricetta di Angela Zanichelli)	140
Risotto al fagiano	141
Risotto con fagiano e tartufi	142
Risotto con i fegatelli alla romana	143
Risotto degli sbirri	144
Spätzle e capriolo ai sapori del bosco	146
Tagliatelle al ragù d'anatra	148
Tagliatelle al ragù di coniglio	150
Tagliolini alla lepre	152
Tagliolini al ragù di fagiano	153

<i>Tagliolini di cinghiale alla maremmana</i>	155
<i>Tajarin alle frattaglie di cortile</i>	156
<i>Tortelli d'erbetta alla pontremolese (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	158

Secondi

<i>Ali di pollo fritte</i>	163
<i>Anatra all'arancia</i>	164
<i>Arrosticini di faraona alle erbe</i>	165
<i>Bollito misto</i>	166
<i>Brasato di cinghiale</i>	168
<i>Cappone con patate</i>	170
<i>Cappone ripieno al forno</i>	171
<i>Capriolo arrosto</i>	172
<i>Capriolo in umido (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	173
<i>Capriolo in salmì</i>	175
<i>Cinghiale al Cannonau</i>	177
<i>Cinghiale alla brace</i>	178
<i>Cinghiale alla cacciatore (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	179
<i>Cinghiale in salsa</i>	180
<i>Cinghiale in salsa di cipolle</i>	181
<i>Cinghiale in umido</i>	182
<i>Civet alla lepre con cipolle alla casalinga</i>	183
<i>Coniglio agli aromi</i>	184
<i>Coniglio ai tre aromi</i>	185
<i>Coniglio all'antica</i>	186
<i>Coniglio alla cacciatore</i>	187
<i>Coniglio alle olive</i>	188
<i>Coniglio al vino Cortese</i>	189
<i>Coniglio arrosto</i>	190
<i>Coniglio fritto (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	191
<i>Coniglio trifolato (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	192
<i>Costolette di capriolo allo Stelvio</i>	193
<i>Costolette di cinghiale con purea di lenticchie</i>	194
<i>Fagiano al forno</i>	195
<i>Fagiano alla cacciatore</i>	196

<i>Fagiano alla fiorentina</i>	197
<i>Fagiano all'emiliana</i>	198
<i>Fagiano con l'indivia</i>	199
<i>Fagiano grigliato al bacon</i>	200
<i>Fagiano in carpione</i>	202
<i>Fagiano in salmì</i>	204
<i>Faraona agli aromi</i>	205
<i>Faraona ripiena arrosto (Ricetta di Angela Zanichelli)</i>	206
<i>Fesa di tacchino al cedro</i>	207
<i>Filetto di capriolo all'uva</i>	208
<i>Galletti arrosto</i>	209
<i>Galletto alla cacciatore</i>	210
<i>Gallina al mirto</i>	211
<i>Galletto brasato all'agro piemontese</i>	212
<i>Gallina ripiena lessata</i>	213
<i>Gallo alla calabrese</i>	214
<i>Involtini di pollo al bacon</i>	215
<i>Lepre ai funghi</i>	216
<i>Lepre all'antica</i>	217
<i>Lepre alla cacciatore</i>	218
<i>Lepre con prugne e marroni</i>	219
<i>Lepre in salmì</i>	220
<i>Marinata di coniglio</i>	221
<i>Nocette di capriolo con patate e rosmarino</i>	222
<i>Oca con le verze</i>	223
<i>Oca farcita alla novarese</i>	225
<i>Pasticcio di lepre</i>	226
<i>Petto di pollo alla valdostana</i>	227
<i>Pollo all'abruzzese</i>	228
<i>Pollo alla cacciatore</i>	229
<i>Pollo alla Marengo</i>	230
<i>Pollo alle erbe di monte</i>	231
<i>Pollo con i funghi</i>	232
<i>Pollo in casseruola</i>	233
<i>Scaloppa di fegato d'oca all'aceto balsamico</i>	234
<i>Sella di capriolo ai funghi</i>	235
<i>Spiedini di cinghiale con prugne e anelli di cipolla</i>	236
<i>Tacchino al forno</i>	237

<i>Tacchino arrosto</i>	238
<i>Tacchino arrosto alla melagrana</i>	240

BIBLIOGRAFIA	257
--------------	-----