

# Indice Ricette



## CARNE BOVINA

Arrostini farciti di vitello .....	p.	30
Arrosto di vitella allo yogurt .....	p.	30
Arrosto di vitello alle noci .....	p.	31
Bocconcini di vitella ai porri .....	p.	31
Bollito .....	p.	32
Capricci .....	p.	32
Cipolle ripiene .....	p.	33
Coda alla vaccinara .....	p.	34
Falso magro agli asparagi .....	p.	34
Falso magro ai carciofi .....	p.	35
Falso magro ai fagiolini .....	p.	35
Falso magro alle olive .....	p.	36
Fegato di vitello allo speck .....	p.	36
Filetto di vitello all'arancia .....	p.	37
Hamburger alla rucola .....	p.	37
Hamburger ai carciofi .....	p.	38
Hamburger ai funghi .....	p.	38
Hamburger ai peperoni .....	p.	39
Hamburger al pomodoro .....	p.	39
Hamburger all'erba cipollina .....	p.	40
Hamburger alle melanzane .....	p.	40
Hamburger alle olive .....	p.	41
Hamburger con asparagi .....	p.	41
Hamburger con spinaci .....	p.	42
Impasto alla banana .....	p.	42
Impasto alle barbabietole .....	p.	43
Impasto base .....	p.	43
Impasto alle carote .....	p.	44
Impasto al gorgonzola .....	p.	44
impasto alla menta .....	p.	45
Impasto alle olive .....	p.	45
Impasto alla pizzaiola .....	p.	46
Impasto al pomodoro .....	p.	46
Impasto al radicchio .....	p.	47
Impasto al salmone .....	p.	47
Impasto agli spinaci .....	p.	48
Impasto alle zucchine .....	p.	48
Insalata di carne .....	p.	49

Insalata di nervetti .....	p.	49
Involtini affogati .....	p.	50
Involtini classici .....	p.	50
Involtini con carciofi .....	p.	51
Involtini di bresaola alla crema .....	p.	51
Involtini di carpaccio .....	p.	52
Involtini di radicchio .....	p.	52
Involtini di verza .....	p.	53
Involtini di vitella in salsa mediterranea .....	p.	53
Involtini di vitella .....	p.	54
Involtini primavera .....	p.	54
Lombatine di vitello alla senepe .....	p.	55
Luganiga di vitello .....	p.	55
Melanzane ripiene .....	p.	56
Ossibuchi al brandy .....	p.	56
Passatelli .....	p.	57
Patè di vitello e ricotta al marsala .....	p.	57
Peperoni ripieni .....	p.	58
Petto alla fornara .....	p.	58
Pizze di carne assortite .....	p.	59
Polpette .....	p.	59
Polpettine basilichine .....	p.	60
Polpettine con taleggio e prosciutto cotto .....	p.	60
Polpettine limoncelle .....	p.	61
Polpettine melanzane .....	p.	61
Polpettine moscatine .....	p.	62
Polpettine quattro formaggi .....	p.	62
Polpettine spinacine .....	p.	63
Polpettone ai carciofi .....	p.	63
Polpettone bacon e rosmarino .....	p.	64
Polpettone con salsa alla curcuma .....	p.	64
Polpettone delicato .....	p.	65
Polpettone di vitello alla toscana .....	p.	65
Polpettone in crosta .....	p.	66
Polpettone .....	p.	67
Pomodori ripieni .....	p.	67
Roast beef francese .....	p.	68
Roast beef marinato con verdure .....	p.	68
Roast beef .....	p.	69
Roast beef alle erbe di Provenza .....	p.	69

Rollè di vitella, salsiccia e prugne .....	p.	70
Salsiccia di bovino adulto .....	p.	70
Salsiccia di vitello e tacchino .....	p.	71
Scaloppe di manzo alla zucca .....	p.	71
Sgaloppine di vitella in agrodolce .....	p.	72
Sella di vitello alle erbe .....	p.	72
Spiedini capricciosi .....	p.	72
Spiedini misti .....	p.	73
Spiedini in bellavista .....	p.	74
Stinco di vitello al rosmarino .....	p.	74
Straccetti alle zucchine .....	p.	75
Tasca di vitella allo speck e ricotta di bufala .....	p.	75
Tasca di vitello con le mele .....	p.	76
Trippa alla romana .....	p.	76
Vitello farcito con fegatini allo zafferano .....	p.	77
Vitello tonnato .....	p.	77
Zucchine ripiene .....	p.	78

## POLLAME

Bocconcini all'arancia .....	p.	82
Bocconcini con cialde di patate .....	p.	82
Bocconcini mediterranei .....	p.	83
Cappone alla burlamacco .....	p.	83
Cappone alla “Caterina Medici” .....	p.	84
Cappone alle noci .....	p.	85
Cappone ripieno bollito .....	p.	86
Caprese di tacchino .....	p.	87
Coniglio al pesto di lardo e pomodorini secchi .....	p.	87
Coniglio alla provola .....	p.	88
Coniglio fritto .....	p.	88
Coniglio alla siciliana .....	p.	88
Coniglio alle prugne .....	p.	89
Cordon blue .....	p.	90
Cosce di coniglio aromatiche .....	p.	90
Coscette di pollo panate .....	p.	91
Coscia di pollo ripiena .....	p.	91
Crocchette di pollo alla senape .....	p.	92
Crocchette di pollo all'arancia .....	p.	92

Crocchette di pollo e spinaci .....	p.	93
Crocchette di pollo con prezzemolo .....	p.	93
Faraona ripiena all'arancia .....	p.	94
Faraona all'amaretto .....	p.	95
Faraona alla maremmana .....	p.	96
Faraona alle castagne .....	p.	97
Faraona alle verdure amare .....	p.	98
Fuselli ripieni ai funghi .....	p.	98
Fusello farcito .....	p.	99
Fusello ripieno alla provola .....	p.	99
Galantina di pollo all'arancia .....	p.	100
Giardiniera di pollo .....	p.	101
Impasto pollo .....	p.	101
Insalata di pollo con fontina .....	p.	102
Insalata di pollo .....	p.	102
Involtini con asparagi .....	p.	103
Involtini d'estate .....	p.	103
Involtini di tacchino .....	p.	104
Messicani di tacchino .....	p.	104
Padellata .....	p.	105
Panzerotti di tacchino al taleggio .....	p.	105
Patè alla maremmana .....	p.	106
Petti di cappone ripieni con salsa .....	p.	106
Petto di pollo alla veneta .....	p.	107
Petto di pollo panato .....	p.	108
Petto di tacchino farcito .....	p.	108
Pollo al forno .....	p.	109
Pollo alla birra .....	p.	109
Pollo alle castagne .....	p.	110
Pollo allo speck .....	p.	110
Pollo disossato al salmone .....	p.	111
Pollo disossato alle verdure .....	p.	112
Pollo disossato ripieno .....	p.	113
Pollo fritto alla toscana .....	p.	114
Pollo gobbo .....	p.	114
Pollo ripieno alla burlamacco .....	p.	115
Pollo ripieno alle castagne .....	p.	116
Rollè primavera .....	p.	116
Rotolo di coscio di tacchino ai pistacchi .....	p.	117
Rotolo di tacchino all'amatriciana .....	p.	118

Salamoia per pollo fritto .....	p.	118
Sgaloppella di pollo .....	p.	119
Sorpresine ai funghi .....	p.	119
Sorpresine allo speck .....	p.	120
Sorpresine di pollo .....	p.	120
Spezzatino di pollo e tacchino .....	p.	121
Spiedini di pollo .....	p.	121
Spiedini sfiziosi .....	p.	122
Tacchina alle castagne .....	p.	122
Tacchina in camicia .....	p.	123
Tacchino al limone .....	p.	124
Tacchino alle mandorle .....	p.	124
Tacchino pillottato .....	p.	125
Tasca di pollo ripiena .....	p.	125
Trullo di pollo .....	p.	126

## CARNE SUINA

Arista di suino alla frutta .....	p.	130
Arista di suino al melograno .....	p.	131
Arista di suino .....	p.	131
Arrosto di suino con frutta e verdura .....	p.	132
Corallina di suino .....	p.	132
Corona campagnola .....	p.	133
Cotechino di suino .....	p.	133
Fagottini di suino .....	p.	134
Filetto di suino ai pistacchi .....	p.	134
Filetto di suino avvolto nel lardo di colonnata .....	p.	135
Filetto di suino in camicia .....	p.	135
Filetto in crosta di pane .....	p.	136
Involtini ricotta e carciofi .....	p.	136
Luganiga trentina .....	p.	137
Magro alle prugne .....	p.	137
Mille foglie di suino con speck e mela .....	p.	138
Mini porchetta .....	p.	138
Polpette diletta .....	p.	139
Rollè di suino .....	p.	139
Salsicce all'aceto rosso .....	p.	140

Salsiccia ai broccoletti .....	p.	140
Salsiccia ai funghi e tartufo .....	p.	141
Salsiccia al pomodoro .....	p.	141
Salsiccia di suino .....	p.	141
Salsiccia di fegato alla maremmana .....	p.	142
Salsiccia in punta di coltello .....	p.	142
Spezzatino aromatico di carni miste .....	p.	142
Spuntature con peperoni .....	p.	143
Spiedini yogurt e curry .....	p.	143
Stinchi di suino al vino rosso .....	p.	144
Stinco di suino al forno con patate .....	p.	144
Stinco di santo .....	p.	145
Stinco di suino .....	p.	145
Teneroni .....	p.	146

## CARNE OVINA

Abbacchio al latte .....	p.	150
Abbacchio alla napoletana .....	p.	150
Castrato al forno con salsiccia .....	p.	150
Coratella d'abbacchio ai mandarini .....	p.	151
Cosciotto di agnello ripieno al prosciutto .....	p.	151
Cotoletta delicata .....	p.	152
Salsiccia di agnello .....	p.	152

## CACCIAGIONE

Anatra all'arancia .....	p.	156
--------------------------	----	-----

## CARNE CAPRINA

Capretto alle mandorle .....	p.	160
Costolette di capretto agli aromi .....	p.	160

## CARNE EQUINA

Arrotolato di Parma .....	p.	164
---------------------------	----	-----





---

IL BANCONE DEL MACELLAIO (particolare), olio su tela  
Francisco de Goya y Lucientes, 1811

---



# Indice Generale



SINTESI .....	.p.	1
DEDICA .....	.p.	4
RINGRAZIAMENTI .....	.p.	5
PRESENTAZIONE .....	.p.	7
LEGENDA .....	.p.	25
RICETTE .....	.p.	27
INDICE RICETTE .....	.p.	167
EXCURSUS CONFRATERNITA .....	.p.	177



LA MACELLERIA (particolare), olio su tela  
Annibale Carracci, XVII sec.

## EXCURSUS CONFRATERNITA

**T**ra le “Università delle arti e dei mestieri” operanti nell’antica Roma figura anche la “UNIVERSITA’ DE’ MACELLARI”, come è dato rilevare sull’architrave della porta di ingresso di una delle stanze terrene del Palazzo dei Senatori di Roma, Campidoglio, con al centro della volta l’ARME della professione. Era proprio lì che i Consoli si riunivano, vigilavano sull’osservanza degli Statuti ed amministravano, a tutti gli effetti, la nobile arte del macellaio.

Il Senato romano approva detti “STATUTA” (naturalmente in latino) il 1° settembre 1432, sotto il pontificato di Eugenio IV.

A seguire, in diretta correlazione con la “Università de’ macellari”, si costituisce la Confraternita dei Macellai di Roma, originata verosimilmente nel 1523 ma ufficializzata da Papa Clemente VII il 30 agosto 1532, con propria apposita bolla. Questi diede in possesso ai macellai romani la Chiesa di San Nicola “de Curte”, nella quale il 21 settembre 1727 viene posta da Papa Benedetto XIII la prima pietra dell’attuale Chiesa di Santa Maria della Quercia nel centro storico di Roma Capitale, su progetto dell’architetto Raguzzini.

Per quanto attiene agli aspetti giuridico-amministrativi del Sodalizio è bene ricordare che lo stesso nel 1980 è stato inserito nel contesto delle IPAB e che la regione Lazio ha approvato nel 1988 talune significative modifiche allo statuto dell’Ente.

Da parte sua, il Tribunale di Roma ha riconosciuto alla Confraternita di Santa Maria della Quercia dei macellai di Roma la qualifica di “*persona giuridica privata con ogni conseguenza di legge*”.

Per effetto di tale sentenza, la regione Lazio, con avviso del 1991, ha reso nota la depubblicazione dell’Opera Pia Confraternita di Santa Maria della Quercia, la quale, nella veste – si ripete – di *persona giuridica privata*, risulta iscritta nel registro delle persone giuridiche presso il Tribunale di Roma, in grado di operare ad ogni effetto quale “*Onlus no-profit*”.

Centro di riferimento e di riunione, sia dei soci che dei devoti della Madonna della Quercia, sono la sede e la Chiesa privata (*aperta anche al pubblico nel corso*

*delle manifestazioni religiose, domenicali e non*), ubicate entrambe in Roma piazza della Quercia, tra due cuori pulsanti del centro storico della Capitale: Palazzo Spada e Piazza Farnese.

Presiede l'antico e prestigioso Sodalizio da oltre sei lustri il signor Giuseppe ADAMO, self-made man e spirito libero, votato tutto al forte rilancio ed alla continua crescita, sia di immagine che di presenza, della Confraternita nella Caput Mundi e nel Paese.





UNIVERSITA DE MACERATA

