

# TAVOLA

## DEL QUINTO LIBRO

### DELLE PASTE.

- P**er fare pasticci della lingua di boue in sfoglio. Cap.1  
 Per far pasticcio di lingua di boue in cassa. cap.2  
 Per far pasticcio di guancie, di occhi, & grugno di boue. cap.3  
 Per far pasticcio del lombolo del boue. cap.4  
 Per far pasticcio di polpa di coscia di boue. cap.5  
 Per far pasticcio di zinna di vacchina. cap.6  
 Per far pasticcio di testa di vitella mongana. cap.7  
 Per far pasticcio di lingua di vitella mongana in più modi. cap.8  
 Per far pasticcio d'animelle di vitella. cap.9  
 Per far pasticcio d'animelle di vitella mongana battute. cap.10  
 Per far pasticci sfogliati d'animelle di vitella mongana. cap.11  
 Per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati, di corarelle di vitella. cap.12  
 Per fare pasticcio in cassa di trippe di vitella. cap.13  
 Per fare pasticcio di fegato di vitella. cap.14  
 Per fare pasticcio di coscia di vitella mongana. cap.15  
 Per fare pasticcio di polpettoni di vitella ripieni in cassa. cap.16  
 Per fare pasticcio di polpette di vitella ripiene in altro modo. cap.17  
 Per fare pasticcio di polpa di vitella battuta in cassa, & sfogliati. cap.18  
 Per fare pasticcio di lonza di vitella battuta in cassa. cap.19  
 Per fare pasticcio di piedi di vitella in cassa. cap.20  
 Per fare pasticcio di zigotto di castrato in più modi. cap.21  
 Per fare pasticcio di testa di capretto. cap.22  
 Per fare pasticcio d'occhi, orecchi, & testicoli di capretto in cassa, & sfogliati. cap.23  
 Per fare pasticcio di quarti di capretto. cap.24  
 Per fare pasticcio di quarti di capro, cioè capriolo in sfoglio. cap.25  
 Per fare pasticcio di coscia di ceruo. cap.26  
 Per fare pasticcio di lepri in più modi. cap.27  
 Per fare pasticcio di conigli nostrali interi. cap.28  
 Per fare pasticci di conigli nostrali interi. cap.29  
 Per fare pasticci di zigotti di ruffalotto in sfoglio, & d'altri porci. cap.30  
 Per fare pasticci di prescintio. cap.31  
 Per fare pasticcio d'ogni sorte di salciccioni grossi. cap.32  
 Per fare pasticcio d'ogni sorte di mortarelle. cap.33  
 Per fare pasticcio d'ogni sorte di cernellate, & salciccia fresca con diverse materie. cap.34  
 Per fare pasticcio di testicoli di toro, & d'altri quadrupedi. cap.35  
 Per fare pasticci di panoni nostrali, & galli d'India, & altri volatili. cap.36  
 Per fare pasticcio di pollanche d'India. cap.37

Per

- Per fare pasticchio d'ogni sorte di fagioli, starne giovani, vecchie, & di capponi, paperi, & anatre. cap. 38
- per fare pasticchio di tordi, quaglie, & altri uccelletti. cap. 39
- per fare pasticchio di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 40
- per fare pasticchio, d'ogni sorte di piccioni, & polastri. cap. 41
- per fare pasticci di latte in diuersi modi. cap. 42
- per fare pasticchio di bianco magnare sfogliato, & non sfogliato. cap. 43
- per fare orecchine, & sfogliatelle piene di bianco magnare. cap. 44
- per fare pasticci in diuersi modi di compositione di crema. cap. 45
- per fare pasticci con latte di capra, & sommata, o zinna di vaccina. cap. 46
- per fare pasticci di diuersi grani quattro cantoni, i quali dal vulgo sono chiamati fiadoni. cap. 47
- per fare offelle in diuersi modi. cap. 48
- per far diuersi sorti di crostate, da Napoletani dette coppi, & da Lombardi sfogliate, principiando dalla Zinna della vaccina. cap. 49
- per fare crostata d'animelle di vitella mongana, & altre materie. cap. 50
- per fare crostate d'animelle, occhi, orecchi, & testicoli con le sue borsciette di capretto. cap. 51
- per fare crostata di rognone di vitella, & di polpa di lonza della vitella arrostita allo spedo. cap. 52
- per fare crostata di lingua di vitella, e altre materie. cap. 53
- per fare crostata di gropponi, & polpe di piccioni. cap. 54
- per fare crostata di beccafichi, ortholani, & rodoni. cap. 55
- per fare crostata di presciutto. cap. 56
- per fare crostate, & pasticci di diuersi frutte, dando principio al fongo detto prugnolo. cap. 57
- per fare crostate, & pasticci di tartufali, & altre materie. cap. 58
- per fare crostate di pasticchio di pedoni di curciofali, & di caridi. cap. 59
- per fare crostata, & pasticchio di piselli freschi. cap. 60
- per fare crostata, & pasticchio di mele appie. cap. 61
- per fare crostata di mele cotogne. cap. 62
- per fare crostata di persiche, arbicoccole, & prugne fresche. cap. 63
- per fare crostata di visciole, marasche, & fragole, & vua spina, & agresto nouo intiero. cap. 64
- per fare crostata di rape. cap. 65
- per fare crostata di carne vitellina. cap. 66
- per fare torta di sangue di porco domestico, dal vulgo detta migliaccio. cap. 67
- per fare vn'altra torta di sangue di porco, dal vulgo detta migliaccio bianco. cap. 68
- per fare torta di ceruelle, & animelle di vitella. cap. 69
- per fare torta reale di polpe di fagioli, & starne. cap. 70
- per fare torta reale delle sopradette polpe a vn'altro modo. cap. 71
- per fare torta di petto di capponi. cap. 72
- per fare torta reale di polpa di piccioni, da Napoletani detta pizza di bocca di dama. cap. 73
- per fare torta reale di pignoli, amandole, & altre materie. cap. 74
- per fare torta reale di varie compositioni. cap. 75
- per fare torta reale di bianco magnare. cap. 76
- per fare torta reale di ricotta con fiori di sambuco, & altre materie. cap. 77
- per fare torta reale di ricotta, cascio grasso, & sugo di mele appie. cap. 78
- per fare torta bianca reale, quale vsaua Papa Giulio III. cap. 79
- per fare torta bianca commune. cap. 80
- per fare torta bianca di mollica di pane. cap. 81
- per fare torta bianca di cialde, o di cialdoni.

- doni. cap.82  
 per fare torta di tagliatelli, ouero lasagne  
 cotte in brodo grasso di carne, ouero in  
 latte. cap.83  
 per fare torta di latte con diuerse compo-  
 sitioni, la quale dal vulgo, e chiamata  
 coppa Romagnuoli. cap.84  
 per fare torta senza pasta dal vulgo det-  
 ta tartara. cap.85  
 per fare torta di riso cotto in brodo di  
 carne. cap.86  
 per fare torta di formentone grosso.  
 cap.87  
 per fare torta di piselli, faue, & fagioli  
 freschi. cap.88  
 per fare torta di pedoni di carciofali, o di  
 cardi. cap.89  
 per fare torta di piselli, fagioli, & altri le-  
 gumi secchi. cap.90  
 per fare torta di herbe alla Lombarda.  
 cap.91  
 per fare torta di herbe in altro modo nel  
 tempo d'Inuernata. cap.92  
 per fare torta verde dal vulgo detta her-  
 bolata. cap.93  
 per fare vn'altra herbolata con sugo di  
 herbe. cap.94  
 per fare torta d'herbe alla Bolognese, sen-  
 z'oua cotta sul suolo di rame, o sul resto  
 di terra. cap.95  
 per fare grattasura alla Genouese.  
 cap.96  
 per fare grattasura di cipollette alla Ge-  
 nouese. cap.97  
 per fare torta d'herbe communi. cap.98  
 per fare torta di foglie di piselli, & faue  
 fresche. cap.99  
 per fare torta dal vulgo detta noisetto.  
 cap.100  
 per fare torta di lattuga, & endimia.  
 cap.101  
 per fare torta di sparagi domestici, &  
 saluatici, & di lupoli. cap.102  
 per fare torta di cauoli fiori. cap.103  
 per fare torta di cauoli torzuti. cap.104  
 per fare torta di cocuzze nostrali.  
 cap.105  
 per fare torta di cocuzze, & cipolle.  
 cap.106  
 per fare torta di cocuzze senza pasta.  
 cap.107  
 per fare torta di melignagne. cap.108  
 per fare torta di rape. cap.109  
 per fare torta di carotte, & di altre radi-  
 che, & di altre materie. cap.110  
 per fare torta di mellone. cap.111  
 per fare torta di mele cotogne. cap.112  
 per fare torta di diuerse pere grosse.  
 cap.113  
 per fare torta di pere moscarole. cap.114  
 per fare torta di mele appie. cap.115  
 per fare torta di nespole. cap.116  
 per fare torta di cerase, & visciole, &  
 marasche fresche. cap.117  
 per fare torta d'vna moscatella. cap.118  
 per fare torta di castagne fresche, & sec-  
 che. cap.119  
 per fare torta di diuerse materie da Na-  
 poletani detta pizze. cap.120  
 per fare tortiglioni ripieni. cap.121  
 per fare tortiglioni ripieni ad vn' altro  
 modo. cap.122  
 per fare tortiglioni ad vn' altro modo.  
 cap.123  
 per fare tortiglioni sfogliati di sfogliatu-  
 ra aperta. cap.124  
 per fare tortiglioni di sfogliatura serrata.  
 cap.125  
 per fare fiadoncelli pieni di varie mate-  
 rie. cap.126  
 per fare pizze sfogliate, dal vulgo detta  
 sfogliata asciutta. cap.127  
 per fare pizze sfogliate di sfogliatura a-  
 perta. cap.128  
 per fare pizze a vn' altro modo. cap.129  
 per fare pizze sfogliate in vn' altro mo-  
 do. cap.130  
 per fare pizze sfogliate rotonde a vn' al-  
 tro modo cotte in forno su la carta.  
 cap.131  
 per fare vna pasta, della quale se ne pos-  
 sono fare diuersi lauorieri fritti nello  
 strutto. cap.132  
 per fare vna pasta, della quale se ne potrà  
 fare

- fare palle, & diuersi altri lauorieri.  
cap. 133
- per fare vn'altra sorte di pasta della  
quale se ne potranno fare strusoli, &  
altri lauorieri. cap. 134
- per fare varie sorti di frittelle, & prima  
per fare frittelle alla Venetiana.  
cap. 135
- per fare frittelle di latte a vn'altro modo.  
cap. 136
- per fare frittelle domandate frascate.  
cap. 137
- per fare vn'altra sorte di frittelle.  
cap. 138
- per fare frittelle a vn'altro modo.  
cap. 139
- per fare frittelle con polpa di pollo.  
cap. 140
- per fare frittelle di riso. cap. 141
- per fare frittelle con fiori di sambuco.  
cap. 142
- per fare vn'altra sorte di frittelle dal  
vulgo Romano dette pappardelle.  
cap. 143
- per fare frittelle dal vulgo Romano dette  
Zepolle. cap. 144
- per fare vna pasta liquida, della quale se  
ne potranno fare diuersi lauorieri con  
forme di getto, dette frutte di Sarde-  
gna. cap. 145
- per fare berlingozzi alla Senese.  
cap. 146
- per fare ciambelloni con oua, & latte.  
cap. 147
- per fare vna compositione, della quale se  
ne potranno fare diuersi lauorieri di  
pasta in forma. cap. 148
- per fare ciambelle ripiene. cap. 149
- per fare vn'altra sorte di pasta piena di  
polpa di pollo. cap. 150
- per fare vna compositione, della quale se  
ne potranno fare ciambellette, & fia-  
doncelli. cap. 151
- per fare pasticci di storione nel sfoglio di  
pasta grossa, per conseruare, & seruir  
caldi. cap. 152
- per fare pasticci di storione in cassa per  
seruire caldi. cap. 153
- per fare pasticci di storione in cassa con  
piselli freschi. cap. 154
- per fare pasticci di storione in cassa con  
suo sapore dentro. cap. 155
- per fare pasticci di polpette di storione  
piene in cassa. cap. 156
- per fare pasticci di polpa di storione bat-  
tuta in cassa. cap. 157
- per fare pasticci di latte, & fegato di sto-  
rione. cap. 158
- per fare pasticci grossi di porcellette, cioè  
storioncini piccolini in sfoglio per ser-  
uire freddi. cap. 159
- per fare pasticci di porcellette in cassa per  
seruire caldi. cap. 160
- per fare pasticci grossi d'ombrina in sfo-  
gli per conseruare. cap. 161
- per fare pasticci d'ombrina in cassa per  
seruire caldi. cap. 162
- per fare pasticci di tonno in sfoglio per  
conseruare. cap. 163
- per fare pasticci di tonno in cassa in di-  
uersi modi. cap. 164
- per fare pasticci di spigole intiere, & al-  
tri pesci marittimi per conseruare in  
sfoglio. cap. 165
- per fare pasticci di spigole grosse in cassa  
per seruire caldi. cap. 166
- per fare pasticci d'interiora di spigole in  
cassa per seruire caldi. cap. 167
- per fare pasticci di laccie intiere per ser-  
uire caldi, & freddi. cap. 168
- per fare pasticci di cesali in sfogli per  
seruire caldi, & conseruare. cap. 169
- per fare pasticci di triglie in sfoglio, per  
conseruare, & seruire caldi. cap. 170
- per fare pasticci di polpe di triglie di pesce  
cappone, & di Gho. cap. 171
- per fare pasticci di sarde intiere in sfo-  
glio, o in cassa per seruire caldi.  
cap. 172
- per fare pasticci sfogliati, & non sfogliati  
di pesce ignudo. cap. 173
- per fare pasticci di rombo in sfoglio per  
conseruare, & seruire caldi. cap. 174
- per fare pasticci di raggie in sfoglio, per  
ser-

seruire caldi, & per conseruare. cap.175  
 per fare pasticci di raggia in cassa per seruire caldi. cap.176  
 per fare pasticci di lamprede grosse in cassa per conseruare, & seruire caldi. cap.177  
 per fare pasticci in cassa di calamari grossi, & piccoli per seruire caldi. cap.178  
 per fare pasticci di tartarughe di terra, & di mare in cassa. cap.179  
 per fare pasticci di gambari lioni, & di locuste in cassa. cap.180  
 per fare pasticci di granchi teneri in cassa. cap.181  
 per fare pasticci di polpa di granchiporri in cassa seruiti caldi. cap.182  
 per fare pasticci d'ostreghe in cassa per seruire caldi. cap.183  
 per fare pasticci di Gongole, & Telline in cassa per seruire caldi. cap.184  
 per fare pasticci di lumache cauate in cassa. cap.185  
 per fare pasticci di trutte, & di carpioni in sfoglio, per conseruare, & seruire caldi. cap.186  
 per far pasticci di luccio grosso in sfoglio, per seruir caldi, & conseruare. cap.187  
 per fare pasticci di tinche piene in sfoglio. cap.188  
 per fare pasticci di tinche, con piselli, & altre materie in cassa per seruire caldi. cap.189  
 per fare pasticci d'anguille grosse in cassa per seruire caldi, & conseruare. cap.190  
 per fare pasticci di rane in più modi in cassa per seruire caldi. cap.191  
 per fare pasticci di rane senz'osso in cassa. cap.192  
 per fare pasticcio di tarantello salato in cassa, per seruire caldo, & conseruare. cap.193  
 per fare pasticcio di sardoni, d'alici, & d'anchioni in cassa. cap.194

per fare pasticci di meluccia, & altri pesci secchi in cassa. cap.195  
 per fare pasticci sfogliati di battarghe, schinale, schiena d'aringhe, e cauiale in cassa. cap.196  
 per fare crostate di fegato, & latte di Storie. cap.197  
 per fare crostate di fegato, & latte di Storie per giorno Quadragesimale. cap.198  
 per fare torta di fegato, & latte di Storie. cap.199  
 per fare torta di polpe di Storie. cap.200  
 per fare crostate delle lamprede grosse. cap.201  
 per fare crostate di sarde fresche. cap.202  
 per fare crostate di pesce ignudo. cap.203  
 per fare crostate di gambari grossi maritimi, & d'acqua dolce. cap.204  
 per fare crostate di granchi teneri, cioè mutati, & gambari mutati. cap.205  
 per fare crostate d'ostreghe. cap.206  
 per fare crostate di lumache cauate. cap.207  
 per fare crostate d'interiori di tartarughe d'ogni sorte. cap.208  
 per fare crostate di polpa, e segato di rane. cap.209  
 per fare crostate d'alici salate. cap.210  
 per fare crostate di tarantello, & d'altri pesci salati. cap.211  
 per fare crostate di bottarghe, schinale, schiena d'aringhe affumate, & di cauiale. cap.212  
 per fare crostate di prugnoli in giorno Quadragesimale. cap.213  
 per fare crostate di prugne, visciole secche, & altre materie. cap.214  
 per fare pizze sfogliate in giorno Quadragesimale. cap.215  
 per fare sfogliate semplici in giorno Quadragesimale. cap.216  
 per fare torta di cannella, & d'altra sorte. cap.217

PPP per

482 TAVOLA DEL QUINTO LIBRO.

- per fare torta di spinaci con polpa d'anguille fresche per giorno *Quadragesimale*. cap. 218
- per fare torta di spinaci, e altre herbe odorifere per giorno *Quadragesimale*. cap. 219
- per fare torta di cardi in giorno *Quadragesimale*. cap. 220
- per fare torta di sparagi domestici, & saluatici. cap. 221
- per fare torta di fonghi freschi. cap. 222
- per fare torta di piselli freschi, & altri legumi. cap. 223
- per fare torta di ceci infranti. cap. 224
- per fare torta di pesce capponc. cap. 225
- per fare torta di latte d'amandole. cap. 226
- per fare torta d'amido in giorno *Quadragesimale*. cap. 227
- per fare tortelletti di pasta di marzapane, & di varie compositioni. cap. 228
- per fare fiadoncelli di varie compositioni. cap. 229
- per fare fiadoncelli di polpa d'anguille fresche. cap. 230
- per fare grustoli in diuersi modi per giorno *Quadragesimale*. cap. 231
- per fare pasta liquida, della quale se ne potranno fare frittelle, & altri lauorieri. cap. 232
- per fare pasta liquida, della quale se ne potranno fare diuerse sorti di frittelle. cap. 233
- per fare frittelle di riso. cap. 234
- per fare vn lauoriero di pasta fatto con la siringa. cap. 235
- per fare morselletti di biscotti. cap. 236

Il fine della Tauola del Quinto Libro.

LIBRO