

## *Indice dei capitoli*

I	Proibite o no le cee rimangono la gloria della cucina pisana.....	Pag.	7
II	La torta di ceci è l'oro di Pisa (malignano i genovesi).....	"	25
III	Con il bordatino risaliamo all'epoca delle crociate.....	"	33
IV	C'è un confine tra la cucina fiorentina e quella di Pisa.....	"	43
V	E ora il pesce. Pisa non dimentica le tradizioni marinare.....	"	53
VI	Andiamo a San Rossore: è il paradiso dei ghiottoni della caccia..	"	61
VII	San Miniato e Volterra ci fanno sognare con il tartufo bianco .....	"	73

## *Indice delle ricette*

Cee alla salvia .....	23
Cecina pisana .....	30
Pasta e ceci .....	31
Bordatino .....	35
Trippa verde .....	39
Trippa alla pisana .....	41
Vellutata di carciofi .....	45
Tortelli alle erbe .....	46
Zuppa del vescovo Tarlati .....	48
Zuppa alla pisana .....	49
Zuppa volterrana .....	50
Ravioli di maiale e cavolfiore .....	51
Riso con la rucola .....	52
Minestra di pesce alla pisana .....	56
Seppie con le bietole .....	57
Anguille con i piselli .....	58
Baccalà alla pisana .....	58
Stoccafisso alla pisana .....	59
Triglie alla Lorenzi .....	60
Crostini di Sua Maestà .....	64
Penne alla D'Annunzio .....	66
Daino alla San Rossore .....	66
Germano al cartoccio .....	67
Coniglio di macchia .....	68
Cinghiale in dolce e forte .....	69
Tagliata di manzo .....	69

Ossobuco toscano .....	71
Ponce alla pisana .....	72
Riso al tartufo .....	77
Tagliolini al tartufo .....	78
Ciondolini all'anatra .....	79
Uova al tartufo .....	79
Frittata al tartufo .....	80
Filetto tartufato .....	80
Fonduta alla pisana .....	81