

Giuliano Bugialli

# **Die Kultur der italienischen Küche**

# Inhalt

VORWORT 10

## GEMÜSE 12

- Oliven und die italienischen Öle 16
- Kapern und Paprika 25
- Streifzug durch die Märkte von Florenz  
und Venedig 27
- Wilde Pilze 30
- Tomaten 38
- Auberginen, Kürbis und Zucchini 41
- Broccoli und Blumenkohl 47
- Artischocken und Mangold 50
- Rote Rüben und Erbsen 54
- Gemischte Gemüse 58
- Getrocknete Hülsenfrüchte 62



Melanzane al forno (*Gebackene  
Auberginen*)

## GETREIDE 20

- Bei der Weizenernte 72
- Brot 75
- Nudeln 86
- Reis 121
- Polenta 130



Tagliatelle con dadi di prosciutto  
(*Tagliatelle mit Schinken-Cremesauce*)

## FISCHE UND SCHALENTIERE 132

- Krake und Tintenfisch 134
- Jakobsmuscheln 140
- Garnelen 142
- Fisch 149

## FLEISCH 164

- Pökelfleisch 167
- Rindfleisch 173
- Kalbfleisch 179
- Schweinefleisch 190
- Lammfleisch 195

## GEFLÜGEL UND WILD 1%

- Hähnchen 200
- Kapaun 205
- Perlhuhn 212
- Täubchen 213
- Puter 217
- Ente 218
- Wild 220

## WEIN 226

- Ein Tag in einem Chianti-Weinberg 229
- Weinkelterung 234
- Likörherstellung 239

## KÄSE 244

- Die Parmesan-Herstellung 247
- Pasta Filata - eine süditalienische Käsespezialität 252
- Pecorino 259
- Käse aus der Lombardei 260
- Norditalienische Käsespezialitäten 266

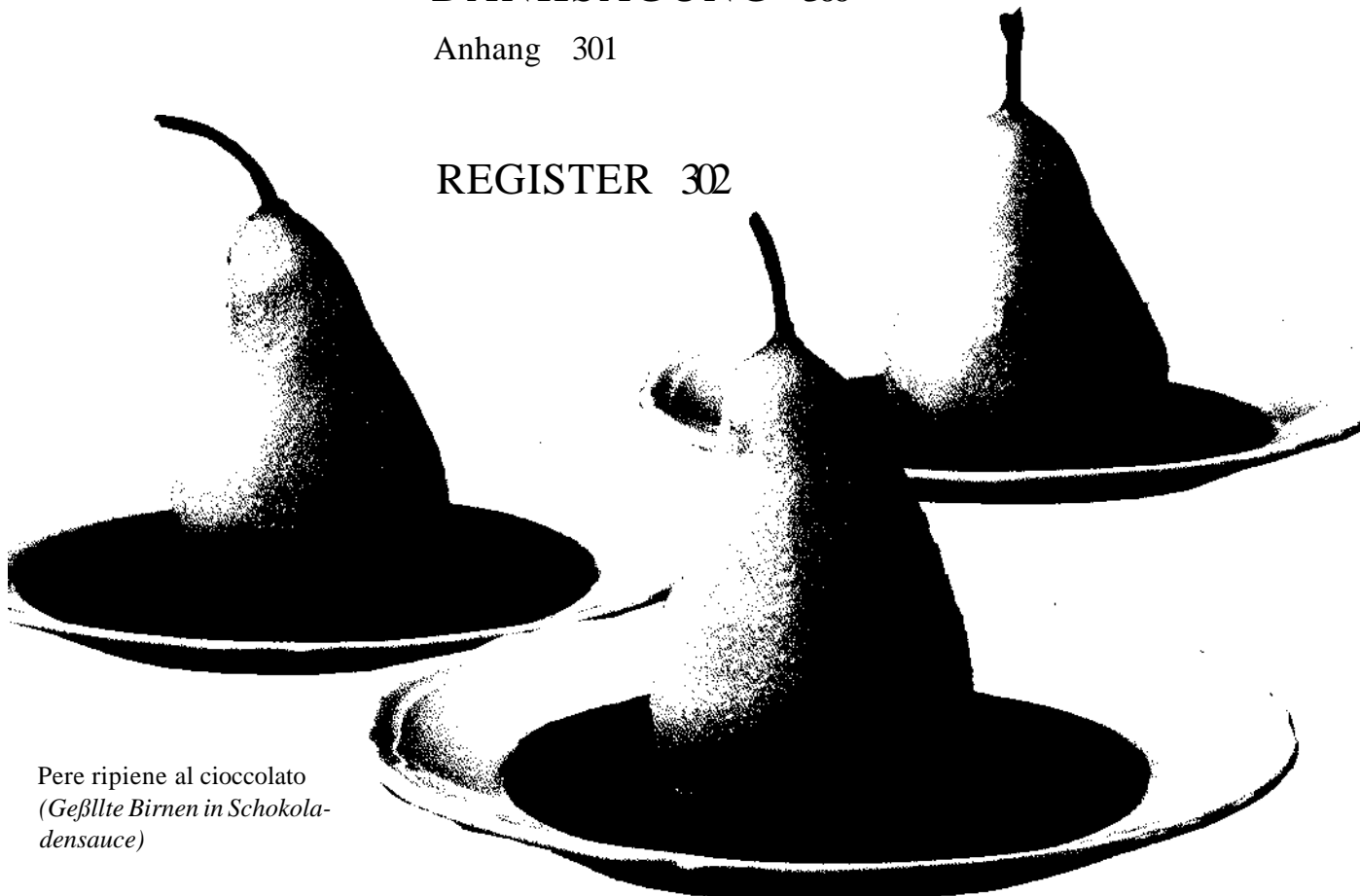
## DESSERTS 270

- Obst 273
- Gestürzte Desserts 281
- Cafes und Konditoreien 288

## DANKSAGUNG 300

- Anhang 301

## REGISTER 302



Pere ripiene al cioccolato  
(Gefüllte Birnen in Schokoladensauce)