

Marcella Hazan

Die  
klassische  
italienische  
—Küche—



450 Rezepte

WILHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN

# *Inhalt*

Zu diesem Buch	9
Einführung	13
Die Grundlagen - Le basi	17
Vorspeisen — An tipasti	59
Suppen - Minestre e Zuppe	90
Pasta	130
Risotto	243
Gnocchi	261
Crespelle	268
Polenta	273
Frittate	278
Fisch und andere Meeresfrüchte — Pesci e crostacei	288
Huhn, Taube, Ente und Kaninchen — Polio, piccione, anatra e coniglio	327
Kalb-Vitello	351
Rind - Manzo	384
Lamm - Agnello	405
Schwein - Maiale	414
Innereien — Carni diverse	433
Gemüse - Verdure	447
Salate - Insalate	535
Desserts - Dolci	561
Focaccia, Pizza, Brot und andere Teig-Spezialitäten - Focacce, pizze, pane e altre paste speciali	609
Bei Tisch - A tavola	639
Register	658