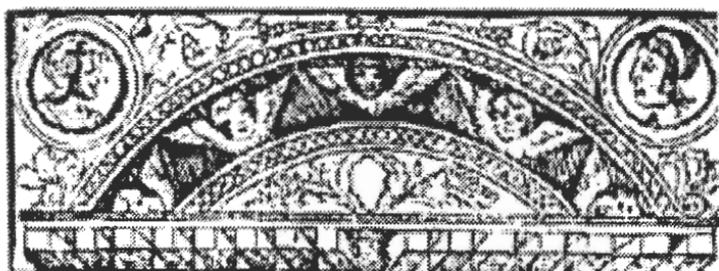


Índice

Prefácio	15	28. Pimentas de clarcia	47
Introdução	19	29. Farofa de mocho	47
1. Corte de toicinho	29	30. Outra farofa de mocho	49
2. Corte de leitão	29	31. Molho de peru	49
3. Corte de boi	29	32. Molho "mirrauste"	49
4. Corte de lebre ou de coelho	29	33. Manjar branco	49
5. Corte de costela de carneiro	29	34. Molho branco	51
6. Corte de pernil de carneiro	31	35. Quitute de maçãs ("pomada")	53
7. Corte de lombo de carneiro	31	36. "Limonada"	53
8. Corte de peru	31	37. Sopa chamada molho fervido	53
9. Corte de capão	31	38. Sopa de carneiro ("canhonada")	55
10. Corte de perdiz	31	39. Janete (cozido) de Carneiro	55
11. Corte de cabrito	33	40. Janete de galinha	55
12. Corte de peito de carneiro	33	41. Janete de cabrito	57
13. Corte de pomba torcaz ou de pombinho silvestre	33	42. Sopa de vísceras [cabrito, carneiro]	57
15. De como amolar ou afiar	35	43. Sopa chamada de molho fervido	57
16. Do servir a bebida	37	44. Sopa chamada de molho pardo	59
17. De como servir a bacia de lavar as mãos	39	45. Sopa chamada gratonada	59
18. Do modo de dispor a comida na mesa	39	46. Morterol	59
19. Sobre as funções do mordomo	41	47. Molho de coentro	61
20. Sobre as funções do mestre- sala	41	48. Outro molho de coentro	61
21. Sobre a função do camareiro	43	49. Outro molho de coentro	61
22. Sobre as funções do roupeiro	43	50. Sopa que se chama avelanada	61
23. Sobre as funções do copeiro	43	51. Amendoada	63
24. Sobre as funções do trinchador ou cozinheiro	45	52. Galinha armada	63
25. Sobre a função do cavalete	45	53. Frango armado	63
26. Tipos de molhos comuns	47	54. "Aboborada"	63
27. Molho de peru	47	55. "Vinagrecia"	65
		56. Sopa chamada pinhonada	65
		57. Sopa chamada de fécula (amido)	65

58. Sopa chamada "ginestada"	65	90. Molho para aves assadas no espeto	89
59. Sopa de "farro" (cevada)	67	91. Molho para perdizes ou galinhas assadas no espeto	89
60. Sêmola	67	92. Sopa de figada	89
61. Sopa de "almadroque"	69	93. Molho de sumo de romãs azedas	89
62. Gelatina	69	94. Sopa de "laideme" de ovos	91
63. Sopa de "mcritoche"	71	95. Tortilha de sálvia	91
64. Molho de ganso	71	96. Leite mal cozido	91
65. Sopa de cebolas	71	97. "Juselo" de caldo de carne	91
66. Bom recheio de cabrito	73	98. Sopa moderna	93
67. Perus e frangos lardeados	73	99. Outra sopa moderna	93
68. Berinjelas na caçarola	73	100. Espinafre picado	93
69. Berinjelas espessas	75	101. Destilado	95
70. Berinjelas à mourisca	75	102. Quitute de figos à francesa	95
71. Sopa de lebre ("lebrada" ou "junglada")	75	103. Molho branco	95
72. Abóboras espessas com molho de carne	77	104. "Bruscatc" para doze terrinas ..	95
73. Abóbora à mourisca	77	105. Molho "biza" para duas terrinas	97
74. Outra receita de abóbora	77	106. Sopa de alho porro ("porrada")	97
75. Arroz com caldo de carne	79	107. Boa marmelada	97
76. Arroz em caçarola ao forno	79	108. Molho giroflino	99
77. Falemos de espaguete	81	109. Molho camelino	99
78. Sopa de "porriol" (de cebolas)	81	110. Molho branco camelino	99
79. Molho de "porriola"	81	111. Dobrado de carneiro	101
80. Sopa de "nerricoque"	83	112. Dobrado de vitela	101
81. Caldinho de madame	83	113. Molho homogêneo para aves cozidas na panela	101
82. Bom caldinho de carne	83	114. Molho granado	103
83. Bom molhinho verniz	85	115. Molho pardo para perdizes ou pombos	103
84. Bom molhinho com caldo de carne	85	116. "Romerate" para quatro terrinas	103
85. Bom molho francês	87	117. Molho "agalura" para uma terrina	105
86. Molho para aves selvagens	87	118. Ingo cozido	105
87. O chamado molho branco	87	119. Avenada	105
88. Molho para pombinhos no espeto	87		
89. Outro molho para pombinhos no espeto	87		

183. Peixe-cachorro (dentado) empanado	153	207. Bons bisoles em caçarola	169
184. Peixe-cachorro na caçarola	155	208. Boas bogas (peixe de rios europeus)	169
185. Peixe-cachorro cozido	155	209. Saitão na caçarola	171
186. Palamida empanada	155	210. Peixe lobo do mar empanada	171
187. Palamida na caçarola	157	211. Bom escabeche	171
188. Palamida grelhada	157	212. Guisado de calamares e sibas	173
189. Congro fresco empanado	157	213. Polvo	173
190. congro na caçarola	159	214. Cavalas na caçarola	173
191. Congro cozido	159	215. Talinas na caçarola	173
192. Congro grelhado	159	216. Palaia frita	175
193. Moreia empanada	161	217. Lampugas fritas	175
194. Moreia na caçarola	161	218. Congro seco	175
195. Morcia grelhada	161	219. Merluza	177
196. Toninha empanada	163	220. Toninha salgada ou sorra	177
197. Boa toninha na caçarola	163	221. Falaremos das diversas comidas	179
198. Boa toninha cozida	163	222. Manjar branco	179
199. Boa toninha grelhada	165	223. Manjar branco de abóbora	181
200. Boa lisa (espécie de tainha) empanada	165	224. Genestada	181
201. Boa lisa na caçarola	165	225. Manjar de farinha de arroz	183
202. Lisa grelhada	165	226. Amidão (creme de maizena) ..	183
203. Lisa cozida	167	227. Fava real	185
204. Perca na caçarola	167	228. Trigo cozido	185
205. Boa perca cozida	167	229. Mirrauste de maçãs	187
206. Boas sardinhas na caçarola	167		



Libro de doctrina Pers deu Berardo il al.
L'fary del Bnd de Loch co de qualleuol mane
ra s potat genyralico L'apost p lo disiget mestre
Robert cocho el Serenissimo senyor bo ferrado
Rey de Napola.

