

## INDICE de L'ARTE nell'ALIMENTARE NATURALE

- *Lo Chef Insegna* Cipolline Agrodolci pag. 167
- *Lo Chef Insegna* Cipolle Ripiene pag. 168
- *Lo Chef Insegna* Cipolline Fritte con Pastella pag. 169
- *Lo Chef Insegna* Sfornato di Cipolline pag. 170
- *Lo Chef Insegna* Sfornato di Cipolle pag. 171
- *Lo Chef Insegna* Stufato di Cipolline pag. 172
- *Lo Chef Insegna* Cime di Rapa alla Casalinga pag. 173
- *Lo Chef Insegna* Croccantelle di Cime di Rapa pag. 174
- *Lo Chef Insegna* Verzata pag. 175
- *Lo Chef Insegna* Cavolfiore Gratinato pag. 176
- *Lo Chef Insegna* Cavolfiore con Burro Fuso pag. 177
- *Lo Chef Insegna* Cavolo Ripieno pag. 178
- *Lo Chef Insegna* Cavolfiore in Salsa d'Acciughe pag. 179
- *Lo Chef Insegna* Cavolfiore in Umido al Pomodoro pag. 180
- *Lo Chef Insegna* Asparagi con Uova alla Milanese pag. 181
- *Lo Chef Insegna* Asparagi con Ragù al Forno pag.182/183
- *Lo Chef Insegna* Asparagi Isabella pag. 184
- *Lo Chef Insegna* Asparagi con Uova Bazzottè pag. 185
- *Lo Chef Insegna* Carote con Salsiccia pag. 186
- *Lo Chef Insegna* Carote alla Panna pag. 187

- *Lo Chef Insegna* Carote alla Crema pag. 188
- *Lo Chef Insegna* Carote Fritte pag. 189
- *Lo Chef Insegna* Pasticcio di Carciofi e Piselli pag. 190/191
- *Lo Chef Insegna* Carciofi con Patate pag. 192/193
- *Lo Chef Insegna* Carciofi Ripieni pag. 194/195
- *Lo Chef Insegna* Carciofi in Salsa pag. 196
- *Lo Chef Insegna* Carciofi in Fricassa pag. 197
- *Lo Chef Insegna* Carciofi Ripieni di Carne pag. 198/199
- *Lo Chef Insegna* Carciofi Crudi in Insalata pag. 200
- *Lo Chef Insegna* Carciofi Fritti pag. 201
- *Lo Chef Insegna* Minestra di Carciofi pag. 202
- *Lo Chef Insegna* Purè di Carciofi pag. 203
- *Lo Chef Insegna* Carciofi alla Giudea pag. 204
- *Lo Chef Insegna* Zucchine Ripiene pag. 205
- *Lo Chef Insegna* Pasticcio Gratinato di Zucchine  
c Spinaci in Purè di Patate e Carote pag. 206/207
- *Lo Chef Insegna* Sformato di Zucchine Ripiene al Forno pag. 208/209
- *Lo Chef Insegna* Zucchine al Forno con Ripieno di Carne pag. 210/211
- *Lo Chef Insegna* Sformato di Zucchine Passate pag. 212
- *Lo Chef Insegna* Minestra Rustica di Zucchine pag. 213
- *Lo Chef Insegna* Melanzane Ripiene di Riso pag. 214/215

- *Lo Chef Insegna* Bietola al Formaggio pag. 216
- *Lo Chef Insegna* Cavolfiore con Olive pag. 217
- *Lo Chef Insegna* Misto di Verdure al Gratin pag. 218
- *Lo Chef Insegna* Melanzane di Magro pag. 219
- *Lo Chef Insegna* Melanzane di Matera pag. 220/221
- *Lo Chef Insegna* Misto Ripieno di Melanzane e Zucchine pag. 222/223
- *Lo Chef Insegna* Melanzane al Formaggio pag. 224
- *Lo Chef Insegna* Panzerotti agli Spinaci pag. 225
- *Lo Chef Insegna* Polpettine di Melanzane e Carne pag. 226
- *Lo Chef Insegna* Peperonata pag. 227
- *Lo Chef Insegna* Pomodori Ripieni di Riso alla Romana pag. 228
- *Lo Chef Insegna* Timballo di Peperoni, Spinaci  
e Melanzane in Salsa Vegetariana pag. 229/230/231
- *Lo Chef Insegna* Peperoni Ripieni di Carne pag. 232/233
- *Lo Chef Insegna* Peperoni all'Acciuga in trito  
di Sedano e Cipolla pag. 234
- *Lo Chef Insegna* Budino di Spinaci pag. 235
- *Lo Chef Insegna* Polpette Medaglione agli Spinaci pag. 236
- *Lo Chef Insegna* Fagiolini alla Casertana pag. 237
- *Lo Chef Insegna* Crostata di Cipolle pag. 238/239
- *Lo Chef Insegna* Crocchette di Spinaci pag. 240/241
- *Lo Chef Insegna* Minestra di Legumi e Finocchi pag. 242/243