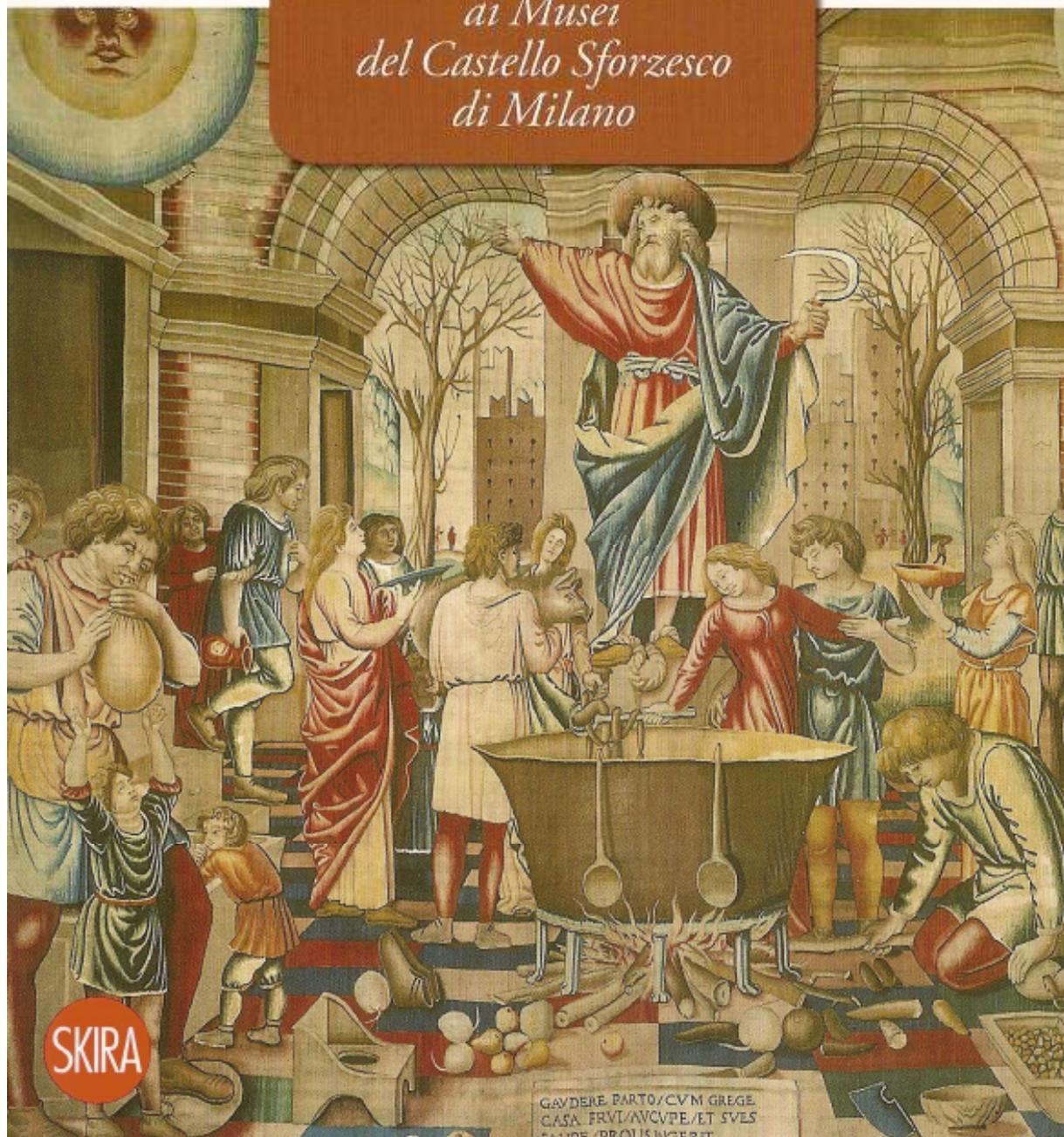


# IL SAPORE DELL'ARTE

*Guida gastronomica  
ai Musei  
del Castello Sforzesco  
di Milano*



## Sommario

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 11 | Storie di cucina<br>nelle raccolte<br>del Castello Sforzesco<br><i>Francesca Tasso</i>            | 54 | Per stufare starni e fagiani  |
| 15 | Per una storia del gusto<br><i>Andrea Perin</i>   | 56 | Per fare torta di herbe<br>alla lombarda                                |
|    | <b>Il sapore dell'arte</b><br><i>a cura di Andrea Perin</i>                                       | 60 | Melloni   |
| 24 | De romania (pollo<br>al melograno)  | 62 | Del porco, sue qualità, e cucina  |
| 26 | De la gelatina di pesci<br>senza oglio  | 66 | Minestra di zucca   |
| 28 | Del mele bullito<br>co le noci, detto nucato  | 68 | Vivanda di spinaci<br>in giorno di magro                                |
| 30 | De' fasoli  | 70 | Culi di pomodoro  |
| 32 | Bramangere  | 72 | Risotto alla milanese giallo  |
| 36 | Vino cocto  | 74 | Cappone alla lombarda   |
| 38 | Pro meretricibus  | 78 | Ratafia d'aranci  |
| 40 | Per fare torta<br>di cerasse rosse e rose   | 80 | Biscotti di cioccolata  |
| 42 | Sapor bianco  | 82 | Barbajada   |
| 44 | Rape armate   | 84 | Algospuma tirrena   |
| 48 | Polenta di miglio   | 86 | Spaghetti integrali freddi<br>con code di gambero,<br>sesamo e soja     |
| 52 | Per fare vivanda di riso<br>alla Lombarda sottestata<br>con polpe di cervellate<br>e rossi d'uova | 91 | La Raccolta delle Stampe<br>"Achille Bertarelli"<br><i>Andrea Perin</i> |
|    |   | 94 | Bibliografia  |