

Delicious Italian Recipes Collection Ebook (mrr Included) !

[DOWNLOAD HERE](#)

Delicious Italian dishes. Recipe Ebook with Master Resale / Distribution Rights "Show me a pleasure like dinner, which comes every day and lasts an hour." Talleyrand Circa 1901. Contents: Italian Sauces 1. Espagnole or Brown Sauce. 2. Velute Sauce. 3. Bechamel Sauce. 4. Mirepoix Sauce 5. Genoese Sauce. 6. Italian Sauce. 7. Ham Sauce (Salsa di Prosciutto). 8. Tarragon Sauce. 9. Tomato Sauce. 10. Tomato Sauce Piquante. 11. Mushroom Sauce. 12. Neapolitan Sauce. 13. Neapolitan Anchovy Sauce. 14. Roman Sauce (Salsa Agro-dolce). 15. Roman Sauce (another). 16. Supreme Sauce. 17. Pasta marinate (for masking Italian Frys). 18. White Villeroy. Modern Italian Sauces 1. Fish Sauce. 2. Sauce Piquante (for Meat, Fowl, Game, Rabbit). 3. Sauce for Venison, Hare 4. Tomato Sauce Piquante. 5. Sauce for Roast Pork, Ham etc. 6. For masking Cutlets Italian Soups 1. Clear Soup. 2. Zuppa Primavera (Spring Soup). 3. Soup alla Lombarda. 4. Tuscan Soup. 5. Venetian Soup. 6. Roman Soup. 7. Soup alla Nazionale. 8. Soup alla Modanese. 9. Crotopo Soup. 10. Soup all'Imperatrice. 11. Neapolitan Soup. 12. Soup with Risotto. 13. Soup alla Canavese. 14. Soup alla Maria l'ia. 15. Zuppa d'Erbe (Lettuce Soup). 16. Zuppa Regina di Riso (Queen's soup). Italian Minestre 1. A Condiment for Seasoning Minestre. 2. Minestra alla Casalinga. 3. Minestra of Rice and Turnips. 4. Minestra alla Capucina. 5. Minestra of Semolina. 6. Minestrone alla Milanese. 7. Minestra of Rice and Cabbage. 8. Minestra of Rice and Celery. 9. Anguilla alla Milanese (Eels). 10. Filetti di Pesce alla Villeroy (Filets of Fish). 11. Astachi all'Italiana (Lobster). 12. Baccala alla Giardiniera (Cod). 13. Triglie alla Marinara (Mullet). 14. Mullet alla Tolosa. 15. Mullet alla Triestina. 16. Whiting alla Genovese. 17. Merluzzo in Bianco (Cod). 18. Merluzzo in Salamoia (Cod). 19. Baccala in Istufato (Haddock). 20. Naselli con Piselli (Whiting). 21. Ostriche alla Livornese (Oysters). 22. Ostriche alla Napolitana (Oysters). 23. Ostriche alla Neneziana (Oysters). 24. Pesci diversi alla Casalinga (Fish). 25. Pesce alla Genovese (Sole or Turbot). 26. Sogliole in Zimino (Sole). 27. Sogliole al tegame (Sole). 28. Sogliole alla Livornese (Sole). 29. Sogliole alla Veneziana (Sole). 30. Sogliole alla parmigiana (Sole). 31. Salmone alla Genovese (Salmon). 32. Salmone alla Perigo (Salmon). 33. Salmone alla giardiniera (Salmon). 34. Salmone alla Farnese (Salmon). 35. Salmone alla Santa Fiorentina (Salmon). 36. Salmone alla Francesca (Salmon). 37. Filets of Salmon in Papilotte. Beef, Mutton, Veal and Lamb 1.

Manzo alla Certosina (Fillet of Beef). 2. Stufato alla Fiorentina (Stewed Beef). 3. Coscia di Manzo al Forno (Rump Steak). 4. Polpettine alla Salsa Piccante (Beef Olives). 5. Stufato alla Milanese (Stewed Beef). 6. Manzo Marinato Arrosto (Marinated Beef). 7. Manzo con sugo di Barbabietole (Fillet of Beef). 8. Manzo in Insalata (Marinated Beef). 9. Filetto di Bue con Pistacchi (Filletts of Beef with Pistacchios). 10. Scalopini di Rizo (Beef with Risotto). 11. Tenerumi alla Piemontese (Tendons of Veal). 12. Bragiuole di Vitello (Veal Cutlets). 13. Costolette alla Monza (Veal Cutlets). 14. Vitello alla Pellegrina (Breast of Veal). 15. Frittura Piccata al Marsala (Fillet of Veal). 16. Polpettine Distese (Veal Olives). 17. Coste di Vitello Imboracciate (Ribbs of Veal). 18. Costolette di Montone alla Nizzarda (Mutton Cutlets). 19. Petto di Castrato all'Italiana (Breast of Mutton). 20. Petto di Castrato alla Salsa piccante (Breast of Mutton). 21. Tenerumi d' Agnello alla Villeroy (Tendons of Lamb). 22. Tenerumi d' Agnello alla Veneziana (Tendons of Lamb). 23. Costoletto d'Agnello alla Costanza (Lamb Cutlets). Tongue, Sweetbread, Calf's Head and Liver 1. Timballo alla Romana. 2. Timballo alla Lombarda. 3. Lingua alla Visconti (Tongue). 4. Lingua di Manzo al Citriuoli (Tongue with Cucumber). 5. Lingue di Castrato alla Cuciniera (Sheep's Tongues). 6. Lingue di Vitello all'Italiana (Calves' Tongues). 7. Ateletti alla Sarda. 8. Ateletti alla Genovese. 9. Testa di Vitello alla Sorrentina (Calf's Head). 10. Testa di Vitello con Salsa Napoletana (Calf's head). 11. Testa di Vitello alla Pompadour (Calf's Head). 12. Testa di Vitello alla Sanseverino (Calf's Head). 13. Testa di Vitello in Frittata (Calf's Head). 14. Zampetti (Calves' Feet). 15. Bodini Marinati. 16. Animelle alla Parmegiana (Sweetbread). 17. Animelle in Cartoccio (Sweetbread). 18. Animelle all'Italiana (Sweetbread). 19. Animelle Lardellate (Sweetbread). 20. Sweetbreads and Mushrooms 21. Cervello in Filiserbe (Calf's Brains). 22. Cervello alla Milanese (Calf's Brains). 23. Cervello alla Villeroy (Calf's Brains). 24. Frittuta of Cervello (Calf's Brains). 25. Cervello alla Frittata Montano (Calf's Brains). 26. Marinata di Cervello alla Villeroy (Calf's Brains). 27. Minuta alla Milanese (Lamb's Sweetbread). 28. Animelle al Sapor di Targone (Lamb's Fry). 29. Fritto Misto alla Villeroy. 30. Fritto Misto alla Piemontese. 31. Minuta di Fegatini (Ragout of Fowls' Livers). 32. Minuta alla Visconti (Chickens' Livers). 33. Croutons alla Principessa. 34. Croutons alla Romana. Fowl, Duck, Game, Hare and Rabbit 1. Soffiato di Cappone (Fowl Souffle). 2. Pollo alla Fiorentina (Chicken). 3. Pollo ali'Oliva (Chicken). 4. Pollo alla Villereccia (Chicken). 5. Pollo alla Cacciatora (Chicken). 6. Pollastro alla Lorenese (Fowl). 7. Pollastro in Fricassee al Burro (Fowl). 8. Pollastro in istufa di Pomodoro (Braized Fowl). 9. Cappone con Riso (Capon with Rice). 10. Dindo Arrosto alla Milanese (Roast Turkey). 11. Tacchinotto all'Istriona (Turkey Poult). 12. Fagiano

alla Napoletana (Pheasant). 13. Fagiano alla Perigo (Pheasant). 14. Anitra Selvatica (Wild Duck). 15. Perniciotti alla Gastalda (Partridges). 16. Piccioni alla Diplomatica (Snipe). 17. Piccioni alla minute (Pigeons). 18. Piccioni in Ripieno (Stuffed Pigeons). 19. Lepre in istufato (Stewed Hare). 20. Lepre Agro-dolce (Hare). 21. Coniglio alla Provenzale (Rabbit). 22. Coniglio arrostito alla Corradino (Roast Rabbit). 23. Coniglio in salsa Piccante (Rabbit). Italian Vegetable Dishes 1. Asparagi alla salsa Suprema (Asparagus). 2. Cavoli di Bruxelles alla Savoiarda (Brussels Sprouts). 3. Barbabietola alla Parmigiana (Beetroot). 4. Fave alla Savoiarda (Beans). 5. Verze alla Capuccina (Cabbage). 6. Cavoli fiori alla Lionese (Cauliflower). 7. Cavoli fiori fritti (Cauliflower). 8. Cauliflower alla Parmigiana. 9. Cavoli Fiori Ripieni. 10. Sedani alla l'armigiana (Celery). 11. Sedani Fritti all'Italiana (Celery). 12. Cetriuoli alla Parmigiana (Cucumber). 13. Cetriuoli alla Borghese (Cucumber). 14. Carote al sughillo (Carrots). 15. Carote e piselli alla panna (Carrots and peas). 16. Verze alla Certosina (Cabbage). 17. Lattughe al sugo (Lettuce). 18. Lattughe farcite alla Genovese (Lettuce). 19. Funghi cappelle infarcite (Stuffed Mushrooms). 20. Verdure miste (Macedoine of Vegetables). 21. Patate alla crema (Potatoes in cream). 22. Cestelline cli patate alla giardiniera (Potatoes). 23. Patate al Pomodoro (Potatoes with Tomato Sauce). 24. Spinaci alla Milanese (Spinach). 25. Insalata di patate (Potato salad). 26. Insalata alla Navarino (Salad). 27. Insalata di pomodoro (Tomato Salad). 28. Tartufi alla Dino (Truffles). Macaroni, Rice, Polenta, All Other Italian Pastes 1. Macaroni with Tomatoes 2. Macaroni alla Casalinga. 3. Macaroni al Sughillo. 4. Macaroni alla Livornese. 5. Tagliarelle and Lobster. 6. Polenta. 7. Polenta Pasticciata. 8. Battuffoli. 9. Risotto all'Italiana. 10. Risotto alla Genovese. 11. Risotto alla Spagnuola. 12. Risotto alla Capuccina. 13. Risotto alla Parigina. 14. Ravioli. 15. Ravioli alla Fiorentina. 16. Gnoechi alla Romana. 17. Gnoechi alla Lombarda. 18. Frittata di Riso (Savoury Rice Pancake). Omelettes and Other Egg Dishes 1. Uova ai Tartufi (Eggs with Truffles). 2. Uova al Pomodoro (Eggs and Tomatoes). 3. Uova ripiene (Canapes of Egg). 4. Uova alla Fiorentina (Eggs). 5. Uova in fili (Egg Canapes). 6. Frittata di funghi (Mushroom Omelette). 7. Frittata eon Pomodoro (Tomato Omelette). 8. Frittata con Asparagi (Asparagus Omelette). 9. Frittata eon erbe (Omelette with Herbs). 10. Frittata Montata (Omelette Souffle'). 11. Frittata di Prosciutto (Ham Omelette). Italian Sweets and Cakes 1. Bodino off Semolina. 2. Crema rappresa (Coffee Cream). 3. Crema Montata alle Fragole (Strawberry Cream). 4. Croccante di Mandorle (Cream Nougat). 5. Crema tartara alla Caramella (Caramel Cream). 6. Cremona Cake. 7. Cake alla Tolentina. 8. Riso all'Imperatrice. 9. Amaretti leggier (Almond Cakes). 10. Cakes alla Livornese. 11. Genoese Pastry. 12. Zabajone. 13. Iced

Zabajone. 14. Panforte di Siena (Sienese Hardbake). P.S Ebook Comes with Master Resale Rights.

Tags: authentic italian lasagna recipe, authentic italian meatball recipe, authentic italian meatball recipes, authentic italian pasta recipes, authentic italian pizza recipes, authentic italian recipe, authentic italian recipes, baked italian sausage recipe, baked italian sausage recipes, best italian meatball recipe, best italian recipe, easy italian recipe, easy italian recipes, everyday italian recipe, everyday italian recipes, free italian recipe, free italian recipes, gourmet italian recipe, healthy italian recipe, italian american recipes, italian antipasti recipes, italian antipasto recipes, italian artichoke recipes, italian baked ziti recipe, italian beef recipe, italian bread recipe, italian bread recipes, italian breadcrumbs recipe, italian breakfast recipe, italian butter recipe, italian cake recipe, italian cannoli recipes, italian casserole recipe, italian cheese recipe, italian chicken recipe, italian chili recipe, italian cookie recipes, italian cooking recipe, italian cooking recipes, italian dessert recipe, italian dessert recipes, italian desserts recipe, italian dressing recipe, italian dunkers recipe, italian food recipe, italian food recipes, italian fried dough recipe, italian honey balls recipe, italian lasagna recipe, italian lasagne recipe, italian lemon chicken recipe, italian marinara recipe, italian meat recipe, italian meatball recipe, italian meatballs recipe, italian menu recipes, italian minestrone soup recipe, italian minestrone soup recipes, italian pasta recipe, italian pasta recipes, italian pastries recipes, italian pastry recipe, italian pastry recipes, italian pepper recipe, italian pesto recipes, italian pie recipe, italian pizza recipe, italian polenta recipe, italian polenta recipes, italian ravioli recipe, italian recipe, italian recipe book, italian recipe ideas, italian recipes, italian recipes for pasta, italian recipes from italy, italian red sauce recipe, italian red sauce recipes, italian rice recipe, italian risotto recipe, italian risotto recipes, italian salad recipe, italian sauce recipe, italian sauces recipes, italian sausage recipe, italian sausage recipes, italian shrimp recipe, italian side dish recipe, italian soup recipe, italian spinach recipe, italian stuffed mushrooms recipe, italian stuffed shells recipe, italian sub recipe, italian sunday gravy recipe, italian tomato sauce recipes, italian turkey recipe, italian vegetable recipe, italian wedding recipe, old italian recipe, recipe for italian food, recipe for italian pasta, recipe in italian, simple italian recipe, tiramisu italian recipe, traditional italian recipes, vegetarian italian recipe

[DOWNLOAD HERE](#)

Similar manuals:

[Delicious Italian Recipes Collection Ebook \(MRR Included\) !](#)

[Delicious Italian Recipes PDF Ebook MRR](#)

[Delicious Italian Dishes - Collection Of 185 Italian Recipes - *w/Resell Rights*](#)

[Delicious Italian Recipes - A Collection Of 185 Italian Reci](#)