



ELENCO PIATTI TRADIZIONALI LIGURIA GOURMET

I Ristoranti Liguria Gourmet devono offrire nel loro menù quotidiano almeno 4 piatti tradizionali della cucina ligure, tratti dal seguente elenco.

Per tutte le ricette, ove necessario, si suggerisce quale olio l'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP

ANTIPASTI		
N.	Antipasto	Ingredienti
1.	Acciughe all'agro marinate o acciughe alla ligure	<ul style="list-style-type: none"> - acciughe fresche - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - vino bianco secco - aglio (possibilmente di Vessalico) - prezzemolo - limone - aceto di vino bianco - sale <p><i>Una possibile variante comprende fra gli ingredienti il vino bianco secco</i></p>
2.	Baciocca	<ul style="list-style-type: none"> - patate quarantine - uova - formaggette stagionali o in alternativa <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - lardo - aglio - cipolla - prezzemolo - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - burro - sale - pepe
3.	Brandacujun	<ul style="list-style-type: none"> - Stoccafisso ammollato - Patate - Aglio di Vessalico - Prezzemolo - Sale - Pepe - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> <p><i>Il piatto può essere utilizzato anche come secondo.</i></p>
4.	Cappon Magro	<ul style="list-style-type: none"> - biscottini di semola (gallette) - aglio - acqua - aceto - sale - verdura di stagione - pesce di prima qualità (cappone /nasello/ombrina) - limone - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - uova sode (facoltative, con funzione decorativa)

		<ul style="list-style-type: none"> - olive (facoltative, con funzione decorativa) - capperi (facoltativi, con funzione decorativa) - mosciamme di tonno <p><i>È possibile arricchire il piatto con crostacei e molluschi. Esiste un'altra versione del piatto, che comprende fra gli ingredienti, cavolfiore e barbabietole rosse.</i></p> <p>Salsa con cui condire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezzemolo - aglio - pignoli - capperi - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - uova sode - mollica di pane inzuppata nell'aceto - polpa di olive - sale
5.	Capponadda	<ul style="list-style-type: none"> - galletta da marinaio - capperi - mosciamme - aceto - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - olive verdi - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale
6.	Condigion	<ul style="list-style-type: none"> - galletta da marinaio - cipolla - peperone sott'aceto - capperi - olive nere seccate al forno - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - uova sode - aceto - tonno o ventresca sott'olio - pomodoro - mosciamme - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
7.	Crocchette di patate	<ul style="list-style-type: none"> - patate - burro - uova - pinoli - pane grattugiato - olio - sale - maggiorana <p><i>In altre versioni al posto della maggiorana sono presenti altri aromi</i></p>

8.	Cuculli	<ul style="list-style-type: none"> - patate - pinoli - burro - maggiorana tritata - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - chiare d'uovo - pane grattugiato - olio - sale
9.	Farinata	<ul style="list-style-type: none"> - <i>farina di ceci</i> - <i>acqua</i> - <i>olio</i> - <i>sale</i> <p><i>In un'altra versione è possibile arricchire il piatto con una macinata di pepe a mulinello a fine cottura</i></p>
10.	Farinata bianca	<ul style="list-style-type: none"> - <i>farina di grano tenero</i> - <i>acqua</i> - <i>olio</i> - <i>sale</i> <p><i>E' possibile arricchire il piatto con carciofi, salsiccia, aromi mediterranei, cipollotti, rossetti</i></p>
11.	Farinata mista o Turtellassu	<ul style="list-style-type: none"> - <i>farina di grano tenero</i> - <i>farina di ceci</i> - <i>acqua</i> - <i>olio</i> - <i>sale</i>
12.	Focaccia all'olio	<ul style="list-style-type: none"> - farina bianca - lievito di birra - vino bianco - bicchiere olio d'oliva - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale <p><i>Usando lo stesso impasto base si possono preparare le varianti: con olive, cipolle, salvia. Una variante ulteriore prevede di utilizzare le pelli delle olive. Nel caso prende il nome di Focaccia con le pellette di olive.</i></p>

13.	<p style="text-align: center;">Focaccia col Formaggio di Recco</p>	<p>Impasto</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina di grano tenero tipo “00”, con le seguenti caratteristiche: W:>300; P/L: non inferiore a 0,50 - acqua naturale - olio extravergine di oliva - sale fino <p>Farcitura</p> <ul style="list-style-type: none"> - crescenza fresca <p><i>Cospargere con Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP ed eventuale spruzzata di sale</i></p>
14.	<p style="text-align: center;">Frisceu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - farina - lievito di birra - uova - sale - verdure a piacere tagliate a striscioline (lattuga, radicchio fresco, “sersetto”, “preboggion”) - olio <p><i>Un'altra variante potrebbe essere con la farina di ceci.</i></p>
15.	<p style="text-align: center;">Frittelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - farina - lievito di birra - uova - sale - olio <p>Si possono preparare in differenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>alle erbe</i> (borragini o lattughe tagliate a striscette sottili, maggiorana) - <i>con baccalà o stoccafisso</i> - <i>con bianchetti/rossetti</i> - <i>con cavolfiore</i> - <i>con scorzonera</i> - <i>con carciofi</i> - <i>con pelli di olive</i> - <i>con zucchine trombette</i>
16.	<p style="text-align: center;">Frittelle di farina di ceci</p>	<ul style="list-style-type: none"> - farina di ceci - acqua - lievito di birra - maggiorana

		<ul style="list-style-type: none"> - olio - sale
17.	Frittelle di baccalà (frissèi de baccà)	<ul style="list-style-type: none"> - baccalà ben bagnato - farina per la pastella - uova - lievito di birra - acqua fredda - sale - olio di frantoio
18.	Galantina all'antica o Zearia	<ul style="list-style-type: none"> - vitello - lingua - prosciutto - fior di filetto - poppa (facolatativo) - magro di vitello - alloro - chiodi di garofano - rossi d'uovo - sale - tartufo - pistacchi <p><i>Proposta perlopiù in occasione delle feste natalizie.</i></p> <p><i>In un'altra versione le carni sono costituite da parti di manzo e suino, cappone e zampini, bollite con o senza limone.</i></p> <p><i>La Galantina viene conservata in stampi.</i></p>
19.	Galantina di cappone	<ul style="list-style-type: none"> - cappone - cipolla - prezzemolo - agro di limone - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - vitello nella culatta - lingua - prosciutto crudo - pistacchi mondati - tartufi - gelatina <p><i>Proposta perlopiù in occasione delle feste natalizie.</i></p>
20.	Michetta di Dolceacqua	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di frumento - Lievito di birra - Zucchero - Burro - Uova fresche - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Scorza di limone

21.	Pane di patate	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di frumento - Lievito di birra - Patate - Latte - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
22.	Paniccia (panissa)	<ul style="list-style-type: none"> - farina di ceci - sale - acqua <p><i>La Panissa viene tagliata a cubetti fredda e può essere condita con cipollotto fresco</i></p>
23.	Pesce in carpione	<ul style="list-style-type: none"> - boghe, acciughe, o più raramente sardine - sale - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - farina - aceto - salvia - aglio <p><i>Una variante prevede altro pesce azzurro locale (mennole, zerli, lochi, roveli, sugarelli), e chiodi di garofano, bacche di ginepro, aglio, carote e cipolle, alloro.</i></p>
24.	Scorzonerà fritta	<ul style="list-style-type: none"> - scorzonera - rossi d'uovo - vino bianco - acqua - farina - sale - bianchi d'uovo - olio
25.	Stecchi al magro nell'ostia	<ul style="list-style-type: none"> - burro - farina - latte - uova - tartufi - sale - pepe - ostie - vino - pane grattugiato - olio

		<i>Arricchire con frittura di verdure, zucchini, scorzonera</i>
26.	Budelletti di stoccafisso	<ul style="list-style-type: none"> - Budelletti di stoccafisso ammollati - patate - fagioli ammollati (bianchi di Pigna o gianetti di Nasino) - aglio - prezzemolo - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
27.	Latte brusco fritto	<ul style="list-style-type: none"> - Latte, - uova, - farina di grano tenero, - cipolla, - aglio, - prezzemolo, maggiorana, - pangrattato, - sale, - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
28.	Muscoli ripieni	<ul style="list-style-type: none"> - Muscoli della Spezia - lattuga, - prezzemolo, - aglio, - timo, maggiorana, - mollica di pane raffermo, - latte, - uova, - rana grattugiato, - salsiccia, - sale e pepe, - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>

PRIMI & CONDIMENTI		
PRIMI		
N.	Primo	Ingredienti
1.	Barbagiuài	<ul style="list-style-type: none"> - Farina - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Latte - Zucca - Riso - Uova - Parmigiano Reggiano Dop. - Prezzemolo - Aglio di Vessalico - Timo - Maggiorana - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
2.	Ceci in zimino (o zimìn/zemìn)	<ul style="list-style-type: none"> - ceci - cipolla - aglio - sedano - pomodori - bietole - funghi secchi - sale - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - acqua salata - eventualmente puntina di lievito nell'acqua - a piacere crostini
3.	Ciuppin	<ul style="list-style-type: none"> - pesce (meglio se dentice, oppure il pesce cappone o sarago o scorpena) - cipolla - sedano - prezzemolo - pomodori - sale - pepe - vino bianco - aglio - carota - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - origano

		<ul style="list-style-type: none"> - pane abbrustolito
4.	Corzetti della Val Polcevera	<ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - sale <p><i>Hanno la forma di tozze farfalle (ottenuta lavorando la pasta con il polpastrello ad "otto" regolare).</i></p> <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di pinoli tostati nel burro e maggiorana tritata - sugo di carne - sugo di magro
5.	Corzetti "Stampati"	<ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - sale <p><i>Hanno la forma di disco ottenuto grazie ad uno stampo artistico con fiori, figure astratte, mascherone, croci dei Santi.</i></p> <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di funghi - sugo di carne - pesto
6.	Lattughe ripiene	<ul style="list-style-type: none"> - lattughe - brodo di vitello rinforzato da brodo vegetale <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vitello magro - cervella (facoltativo) - animelle (facoltativo) - burro - alloro - funghi secchi ammollati - aglio - prezzemolo tritato - sale - pepe - noce moscata - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - uova - cipolla - maggiorana

7.	Maccheroni di Natale in brodo	<ul style="list-style-type: none"> - maccheroni di Natale - brodo di cappone - cardi - trippa (meglio centopelle) in bianco soffritta in un battuto di <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>, burro, carota, cipolla, prezzemolo, appassita in vino bianco - salsiccia <p><i>Nel brodo sgrassato si gettano i maccheroni, i cardi e la trippa senza sugo. Poco prima di scolare si aggiunge la salsiccia. Si può spolverizzare con Parmigiano Reggiano DOP</i></p>
8.	Minestra di rossetti	<ul style="list-style-type: none"> - brodo di pesce - zucchini - patate tagliate a fettine fini - rossetti - uovo - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - maggiorana tritata - capellini d'angelo
9.	Minestrone	<ul style="list-style-type: none"> - patate - piselli - zucca mantovana - cavolo cappuccio - fave - zucchini - fagiolini - melanzane (altre verdure possono variare a seconda della stagione) - sedano - prezzemolo - aglio - carota (facoltativo) - cipolla - fagioli (sia cannellini, sia borlotti) - pomodorini - acqua - sale grosso - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> (facoltativo) - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> (facoltativo) - pesto a fine cottura <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bricchetti - scucusu - tagliatelli - spaghetti spezzati - maccheroncini rigati o lisci, ecc... - tagliolini

		<ul style="list-style-type: none"> - ditali - conchigliette - maltagliati
10.	Pansotti	<p>Per la pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - acqua - vino bianco <p><i>Si possono preparare a forma di triangolo equilatero oppure come grossi tortelli.</i></p> <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - borragine - bietole - “preboggion” (bietole, cavolo nero – cappuccio, prezzemolo, ecc...) - ricotta fresca - <i>Parmigiano Reggiano DOP/Grana Padano DOP</i> - uova - aglio - sale - maggiorana <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - salsa di noci - burro e salvia
11.	Pancotto	<ul style="list-style-type: none"> - Pane secco - acqua salata con dado - aglio e origano - pomodoro in salsa - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
12.	Pasta con le “Balle”	<ul style="list-style-type: none"> - ovuli, possibilmente “giovani” - acqua salata - pasta (tagliatelle all’uovo) <p>A parte si sarà preparato un “pesto” con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gherigli di noci fresche - sale - aglio - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>

13.	Picagge	<ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale <p><i>Si fanno sfoglie come per le lasagne, si avvolgono e si tagliano della larghezza di circa mezzo centimetro.</i></p> <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto - sugo di carne - sugo di funghi - sugo di magro simile al grasso
14.	Picagge matte	<ul style="list-style-type: none"> - farina (di cui 25% - 30% farina di castagne) - uova - acqua - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto
15.	Picagge verdi	<ul style="list-style-type: none"> - farina - maggiorana - vino bianco - uova - acqua - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di carne - sugo di funghi - sugo di magro simile al grasso
16.	Ravioli di carne	<p>Per la pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poppa di vitello (facoltativo) - magro di vitello - scarole - uova intere e tuorli

		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - borragine - animella (facoltativo) - cervella (facoltativo) - salsiccia (o maiale magro) - pinoli - mollica di pane inzuppata in brodo o sugo di carne - aglio - maggiorana - burro - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - burro - burro e salvia/rosmarino - sugo di carne - sugo di funghi - in brodo di carne o cappone spolverati di <i>Parmigiano Reggiano DOP</i>
17.	Ravioli di magro	<p>Per la pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale. <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - borragini - scarola (o spinaci) - cipolla - aglio - prezzemolo - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> (o ricotta fresca) - tuorli d'uovo - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - burro e rosmarino o salvia - sugo di funghi - salsa di pomodoro - salsa di noci
18.	Ravioli di pesce	<p>Per la pasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale. <p>Ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesce (cappone o cernia, nasello, dentice, branzino, altro) del

		<p>peso del quantitativo di ravioli che si vogliono realizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - prezzemolo - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - uova <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di pesce in bianco - con il pomodoro
19.	Reginette in brodo	<ul style="list-style-type: none"> - uova - maggiorana, - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - brodo di carne sgrassato - sale - pastina “reginette”
20.	Riso Arrosto	<ul style="list-style-type: none"> - riso - poppa di vitello (facoltativo) - cipolla - sugo di carne - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - magro di vitello - burro - prezzemolo - sale
21.	Riso con arselle	<ul style="list-style-type: none"> - riso - burro - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - cipolla - sedano - prezzemolo - carota - arselle col guscio - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i>
22.	Riso con il preboggion	<ul style="list-style-type: none"> - riso - “preboggion” <p>Si condisce con un pesto senza pinoli.</p> <p>Esiste la variante alla Taviani che prevede: bollitura in acqua di borragine, ortica, salvia, sedano, prezzemolo, maggiorana, rosmarino, alloro, timo, ginepro, carota e cipolla. L'acqua deve assorbire con la lunga cottura, i gusti, gli aromi, e le sostanze delle erbe e delle verdure. La verdura è colata e nell'acqua si fa cuocere il riso. Al termine della cottura il riso è condito con una salsa di burro, Parmigiano</p>

		<i>Reggiano DOP, Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, Basilico Genovese DOP, prezzemolo crudi e tritati.</i>
23.	Riso in cagnone	<ul style="list-style-type: none"> - riso - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - burro - sugo di carne e salsiccia - eventualmente brodo
24.	Sbira	<ul style="list-style-type: none"> - trippa in umido - pane tostato - brodo di trippa - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - patate lesse a pezzi
25.	Taggien senza uova	<ul style="list-style-type: none"> - farina - acqua - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di carne - sugo di funghi - pesto
26.	Taggien all'uovo	<ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di carne - sugo di funghi - pesto
27.	Taggien verdi	<ul style="list-style-type: none"> - farina - uova - acqua - sale - borragini lessate o erbette tritate <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sugo di carne - sugo di funghi

28.	Zuppa di aglio	<ul style="list-style-type: none"> - Pane raffermo - Aglio di Vessalico - Uova - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Alloro - Sale - Pepe nero
29.	Zuppa di navoni e rape	<ul style="list-style-type: none"> - navoni o rape - burro - midolla d'osso di bue (facoltativo) - prezzemolo - sedano - carota - funghi secchi - brodo - prosciutto o carne salata - pane abbrustolito
30.	Zuppa di zucca	<ul style="list-style-type: none"> - zucca - scalogno - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - brodo vegetale - sale - pepe
30.	Fazzino o lisone	<ul style="list-style-type: none"> - Farina, - patate, - sale e acqua <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto - sugo di carne - sugo di funghi - sugo di porri
31.	Gnocchi di patate	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di grano tenero, - patate, - sale e acqua <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto - sugo di carne - sugo di funghi - sugo di porri

32.	Tagliatelle con farina di castagne	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di grano tenero, - farina di castagne, - acqua e sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto
33.	Tira della Val Bormida	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di grano tenero, - patate bollite - lievito di birra, - sale e acqua, - salciccia. - Il ripieno di salciccia in qualche caso è stato sostituito da crema di zucca
34	Troffiette di castagna Gabbiana	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di castagne della Val Bormida - acqua - sale <p>Condimento consigliato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pesto - sugo di carne - sugo di funghi
35	Polenta col cavolo nero	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di mais, - cavolo nero, - grana grattugiato, - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
36	Polenta bianca al sugo di porri	<ul style="list-style-type: none"> - Patate - farina di grano - latte - acqua - sale <p>Per il sugo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Porri - crema di latte - sale - pepe

CONDIMENTI		
N.	Condimento	Ingredienti
1.	Agliata (Aie)	<ul style="list-style-type: none"> - Tuorlo d'uovo - Aglio fresco rigorosamente di Vessalico - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
2.	Machetto (pasta d'acciughe)	<ul style="list-style-type: none"> - Sardine medio piccole o di acciughe - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale grosso
3.	Pesto	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Basilico Genovese DOP</i> - aglio - <i>Pecorino Sardo DOP</i> - <i>Parmigiano Reggiano DOP / Grana Padano DOP</i> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - pinoli "area mediterranea" - sale grosso <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - certi tipi di pasta secca come trenette /bavette /lingue di passero sia normali o "avvantaggiate" (cioè con la crusca) - lasagne - gnocchi di patate - picagge - taggien - troffiette di Recco - troffiette di castagna - trenette
4.	Salsa di noci	<ul style="list-style-type: none"> - noci (meglio fresche, ma le secche ci sono tutto l'anno) - aglio (in questo caso non è consigliabile eccedere) - mollica di pane bagnata nel latte - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - maggiorana - <i>Parmigiano Reggiano DOP / Grana Padano DOP</i> <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pansotti - ravioli di magro

5.	Sugo di carne	<p>Per il soffritto (non deve essere abbondante):</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale - cipolla - carota - sedano - burro - rosmarino - prezzemolo - alloro <p>Quindi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vitellone (coscia) - funghi secchi, - salsa di pomodoro - farina - brodo di carne - vino rosso o bianco <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - corzetti della Val Polcevera - corzetti "Stampati" - ravioli di carne
6.	Sugo di funghi	<ul style="list-style-type: none"> - porcini freschi (o porcini secchi) - pomodori maturi o conserva - sale - pepe - se piace, qualche foglia di <i>Basilico Genovese DOP</i> - cipolla - carota - sedano - aglio - prezzemolo - origano - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - corzetti della Val Polcevera - corzetti "Stampati" - ravioli di carne - ravioli di magro - taggien

7.	Sugo di magro simile al grasso	<ul style="list-style-type: none"> - pinoli - burro - cipolla - aglio - funghi freschi o funghi secchi - rosmarino - pomodori - farina - sale <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di patate - ravioli di magro - ravioli di pesce - taggien bianchi, all'uovo e verdi
8.	Sugo di pesce	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - pomodori freschi / pelati - gamberetti, seppioline, muscoli, vongole (consigliato) - prezzemolo - sale <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ravioli di pesce - taggien
9.	Sugo di carciofi	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - cipolla, - funghi secchi - prezzemolo, - carciofi, - aglio, - vino bianco secco locale, - poca farina bianca, - limone, pinoli, - pepe e sale <p>Pasta consigliata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta corta - corzetti
10.	Sugo di porri	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio, - porri, - sale

		Pasta consigliata: <ul style="list-style-type: none">- ravioli- tagliatelle- trenette- bavette- linguine- polenta bianca
11	Salsa verde	<ul style="list-style-type: none">- Prezzemolo,- basilico.- sardine e/o acciughe fresche,- sale, olive verdi,- mollica di pane,- aceto o limone,- tuorlo d'uovo,- Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP

SECONDI & CONTORNI		
SECONDI		
N.	Secondo	Ingredienti
1.	<p>Acciughe ripiene</p> <p>O Anciùe céne</p>	<ul style="list-style-type: none"> - acciughe - pane imbevuto nel latte - patata schiacciata - uova - formaggio grattugiato - prezzemolo - aglio (possibilmente di Vessalico) - sale - pepe - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> <p><i>Un'altra versione prevede l'uso di pangrattato, capperi sotto sale, acciughe sotto sale, limone, maggiorana o origano e non pane, patate, formaggio grattugiato.</i></p>
2.	<p>Acciughe al tegame</p> <p>Tian de anciùe àa spezina</p> <p>(teglia di acciughe alla spezina)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - acciughe (meglio se del periodo fra maggio e luglio) - patate di Pignone - passato di pomodoro (ancor meglio pomodori maturi) - prezzemolo - spicchio d'aglio - origano della Val di Vara - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
3.	<p>Agnello in friccassea</p>	<ul style="list-style-type: none"> - agnello - aglio e prezzemolo - patate - pinoli - vino bianco - tuorli d'uovo - sale pepe e succo di limone - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>

4.	<p>Baccalà alla spezzina (Bacaa àa manéa spezina)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - baccalà bagnato - bietole - cipolla bianca - pomodori maturi, spellati e passati, oppure di passato di pomodoro - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale
5.	<p>Bagnun</p>	<ul style="list-style-type: none"> - acciughe - aglio - cipolla - prezzemolo - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - pomodoro spellato e tritato - sale - vino bianco - acqua tiepida se occorre - gallette da marinaio
6.	<p>Bianco e nero d'agneletto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - polmone - fegato - milza - coratella - budelline d'agnello in parti eguali - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - alloro - sale - limone
7.	<p>Boghe in scabeccio marinate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - boghe - cipolle rosa della Val di Vara - aceto bianco - farina - rosmarino - vino bianco secco - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> (oppure, se si preferisce, olio di arachidi) - timo e origano - sale
8.	<p>Buridda</p>	<ul style="list-style-type: none"> - il pesce prescelto può essere vario (preferibilmente: anguille, boldrò, gronghi, nocciola, pesce prete, polpi, seppie, scorpene, tremole) - cipolla

		<ul style="list-style-type: none"> - carota - sedano - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - pomodori - aglio - prezzemolo - funghi secchi (facoltativo) - farina <p><i>Un'altra versione prevedere i seguenti ingredienti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Stoccafisso già ammollato - Patate - Cipolla - Carote - Pomodori maturi - Aglio di Vessalico - Prezzemolo - Pinoli - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - Olive taggiasche in salamoia - Vino bianco secco - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale - Pepe
9.	Capra con i fagioli (crava co-ifaxeui)	<ul style="list-style-type: none"> - Carne di capra tagliata in pezzi - Fagioli bianchi secchi di Pigna, o Badalucco, o Conio - Cipolla - Aglio di Vessalico - Sedano - Rosmarino - Alloro - Chiodi di garofano - Vino bianco secco - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Peperoncino o pepe - Sale q.b.
10.	Cima	<ul style="list-style-type: none"> - magro di vitello - poppa (facoltativo) - animella (facoltativo) - granelli (facoltativo) - cervello (facoltativo) - prosciutto cotto - piselli - aglio - uova - mollica di pane inzuppata in brodo

		<ul style="list-style-type: none"> - maggiorana - tasca di vitello - brodo (di vitello e manzo, leggero) - pepe - sale - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i>
11.	Cima del Ponente	<ul style="list-style-type: none"> - piselli, lattuga o bietole - pinoli - aglio, - uova intere e mescolate, - mollica di pane inzuppata in brodo o latte, - maggiorana, - tasca di vitello, - pepe, e sale, - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i>
12.	Coniglio alla ponentina	<ul style="list-style-type: none"> - coniglio - pinoli - timo - olive - aglio - sedano - cipolle - olio - vino - patate - sale - pepe
13.	Fegato all'aggiadda (agliata)	<ul style="list-style-type: none"> - fegato di vitello - aglio - olio extravergine di oliva "<i>Riviera Ligure</i>" DOP - mollica di pane - aceto - sale
14.	Frittura mista	<ul style="list-style-type: none"> - cervello di vitello (facoltativo) - aceto - fegato di vitello - carne di vitello - animelle (facoltativo) - bianco d'uovo - pane grattugiato

		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> <p><i>Arricchire con frittura di verdure: scorzonera, carciofi, zucchini, fagiolini, salvia fresca.</i></p>
15.	Ciciarelli fritti	<ul style="list-style-type: none"> - Ciciarelli - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
16.	Frizze della Val Bormida	<ul style="list-style-type: none"> - Fegato di maiale - salsiccia - Bacche di ginepro
17.	Frittate di verdure (carciofi, asparagi e zucchette di Albenga) e di rossetti	<ul style="list-style-type: none"> - Carciofi - asparagi o zucchette freschi - rossetti - funghi secchi - aglio - pomodori - uova - mollica di pane - <i>olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP</i> - sale e pepe
17	Fugasun (di Dolceacqua)	<ul style="list-style-type: none"> - Zucchine - Bietole - Cipolla - Maggiorana - Sale - Pepe - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Riso - Uova - Parmigiano Reggiano Dop.
18	Insalata di stoccafisso	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - capperi - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - limone - sale - pepe - olive - aglio - prezzemolo

19	Latte brusco	<ul style="list-style-type: none"> - farina - latte - sale - uova, - buccia di limone - prezzemolo tritato - pane grattugiato - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
20	Lumache a zimino senza o con guscio	<ul style="list-style-type: none"> - lumache - aglio - cipolla - rosmarino - prezzemolo - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale - pomodoro/conserva - funghi - vino bianco - pepe
21	Lumache con guscio sulla graticola	<ul style="list-style-type: none"> - lumache - sale - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
22	Lumache alla Verezzina	<ul style="list-style-type: none"> - lumache, - sale, - capperi, - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
23.	Lumache fritte	<ul style="list-style-type: none"> - lumache - farina - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
24.	Mesciua	<ul style="list-style-type: none"> - ceci - fagioli cannellini - farro (anticamente si metteva grano saraceno) - olio di frantoio - sale <p><i>Per servire: una macinata di pepe al mulinello</i></p>

25.	Muscoli alla marinara (Muscoli aa mainaa)	<ul style="list-style-type: none"> - muscoli del Golfo - aglio - prezzemolo fresco - vino bianco secco - olio di frantoio - se piace: peperoncino e succo di limone
26.	Muscoli ripieni alla spezzina	<ul style="list-style-type: none"> - muscoli (sono migliori i mediani) <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uova - prezzemolo - mollica di pane da ammollare in latte - mortadella - formaggio parmigiano grattugiato - vino bianco secco - aglio - pomodori pelati (in stagione, meglio usare quelli freschi) - sale - se piace, pepe.
27.	Neige	<ul style="list-style-type: none"> - ostie (<i>neige</i>), - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - burro - cipolla - prezzemolo - vitello magro - poppa (facoltativo) - animella (facoltativo) - granelli (facoltativo) - brodo di carne - rossi d'uovo - carciofi - piselli freschi - lamelle di tartufo - uova - pane grattugiato - sale
28.	Pesce alla ligure	<ul style="list-style-type: none"> - pesce del Mar ligure - <i>olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - prezzemolo - vino bianco

		<ul style="list-style-type: none"> - patate - pinoli - olive della Riviera - capperi (facoltativo) <p><i>Si precisa che è possibile realizzare pietanze a base di acciughe fresche (es. il tortino di acciughe con patate, ecc...).</i></p>
29.	Pesce alla mediterranea	<ul style="list-style-type: none"> - pesce del Mar ligure <p><i>Si precisa che i piatti a base di pesce del mar Ligure, secondo le disponibilità del pescato, possono essere arricchiti con ingredienti tipici del territorio sia a marchio di qualità che tratti dall'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Liguria.</i></p>
30.	Polpettone di fagiolini e patate	<ul style="list-style-type: none"> - zucchini - fagiolini - patate - cipolla - Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP - burro - aglio - prezzemolo - maggiorana - funghi (freschi o secchi rinvenuti in acqua tiepida) - uova - Parmigiano Reggiano DOP (oppure ricotta, quagliata, tommino fresco) - pane grattugiato
31.	Polpettone (di carne, di zucca)	<ul style="list-style-type: none"> - zucca o carne - Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, burro, - aglio, - prezzemolo, - maggiorana, - funghi (freschi o secchi rinvenuti in acqua tiepida), - uova, - Parmigiano Reggiano DOP (oppure ricotta, quagliata, formaggetta savonese), pane grattugiato
32.	Ripieni Verdure ripiene	<ul style="list-style-type: none"> - zucchini - fiori di zucchini - cipolle - melanzane - pomodori - peperoni (altre verdure a scelta)

		<p><i>Tutte le verdure sono lessate al dente</i></p> <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “pancia” delle verdure lessate - patate bollite schiacciate - aglio - <i>Basilico Genovese DOP</i> - maggiorana, - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> (o quagliata o ricotta) - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - pane grattugiato - mollica di pane inzuppata nel latte - carne tritata (avanzi di bollito, vitello magro passato al burro e tritato finissimo) <p><i>Un'altra versione prevede per il ripieno l'uso di mortadella al posto della carne, uova, formaggio pecorino grattugiato al posto del Parmigiano, noce moscata e origano al posto della maggiorana.</i></p> <p><i>Il piatto può essere utilizzato anche come antipasto.</i></p>
33.	Rognone trifolato	<ul style="list-style-type: none"> - Rognoni di vitello - aglio prezzemolo - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
33.	Salsiccia alle olive	<ul style="list-style-type: none"> - Salsiccia di Ceriana - Acqua - Vino rosso - Olive taggiasche in salamoia - Rosmarino - Prezzemolo - Alloro - Aglio di Vessalico - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
34.	Seppie a zimino	<ul style="list-style-type: none"> - Seppie - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - prezzemolo - sedano - cipolla - aglio - bietole

		<ul style="list-style-type: none"> - funghi secchi - farina - acqua
35.	Seppie con i piselli	<ul style="list-style-type: none"> - seppie - piselli - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - prezzemolo - sale - vino bianco - pomodoro (facoltativo) - acciughe salate (facoltativo)
36.	Sgombri (laxerto) con i piselli	<ul style="list-style-type: none"> - sgombri (laxerti) - piselli - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - prezzemolo - sale - vino bianco - pomodoro (facoltativo)
37.	Stecchi	<ul style="list-style-type: none"> - Burro - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - vitello magro - animelle (facoltativo) - granelli (facoltativo) - poppa (facoltativo) - creste di gallo (facoltativo) - cervello (facoltativo) - funghi freschi - carciofi - mollica di pane inzuppato in brodo - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - uova - sale - pepe
38.	Stoccafisso al forno	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - patate (se possibili quarantine) - sale - e a piacere pomodoro

39.	<p style="text-align: center;">Stoccafisso alla genovese alla marinara (o al verde)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> aglio - prezzemolo - olive verdi - olive nere - pinoli - capperi - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - vino bianco - origano - sale - pepe
40.	<p style="text-align: center;">Stoccafisso alla genovese accomodato</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - <i>Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP</i> - funghi secchi (facoltativo) - patate (se possibili quarantine) - olive - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sapori (cipolla, carota, sedano,...) - pinoli - aglio - sale - pepe - vino bianco - pomodoro (facoltativo)
41.	<p style="text-align: center;">Stoccafisso bollito</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - sapori - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - limone - pomodoro - patate (se possibili quarantine) - sale - pepe
42.	<p style="text-align: center;">Stoccafisso e bacilli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - stoccafisso - aglio - odori - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale - pepe - fave secche - limone
43.	<p style="text-align: center;">Tacchino o cappone alla</p>	<p>1° variante:</p>

	storiona	<ul style="list-style-type: none"> - tacchino o cappone - timo - carota - sedano - rosmarino - cipolla - chiodi di garofano - noce moscata - pepe in grani - sale - gelatina - eventualmente lamelle di tartufi <p>2° variante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tacchino o cappone - noce moscata - sale - limone a fettine - prosciutto crudo - foglie d'alloro - gelatina - bollitura in acqua salata aromatizzata con cipolla, sedano, prezzemolo carota, vino bianco
44.	Tomaxelle	<ul style="list-style-type: none"> - fettine di vitello - mollica di pane inzuppata in brodo - poppa di vitello (facoltativo) - magro di vitello - pinoli - funghi secchi - maggiorana - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - burro - prezzemolo - aglio - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - uova - sugo di manzo <p><i>Condite con sugo di manzo, cotto a stufato, preparato con manzo magro (coscia o culatta), burro, Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, midollo (facoltativo), sapori (cipolla, carota, sedano), funghi secchi, vino bianco, conserva di pomodoro (concentrato), eventualmente brodo.</i></p>
45.	Torta di bietole	

		<p>Per l'impasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - acqua; - sale; - farina <p>Variante 1 - per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bietole - uova - parmigiano - aglio - prescinseua / quagliata - misto genovese spezie <p>Variante 2 - per il ripieno - Torta de ghee:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bietole - prescinseua/ quagliata - sale - farina
46.	Torta Pasqualina	<ul style="list-style-type: none"> - farina - acqua tiepida - bietole o erbette - quagliata (<i>prescinsêa</i>) o ricotta piemontese - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - maggiorana - sale - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - crema di latte - uova fresche <p><i>La variante nobile vede i carciofi al posto delle bietole.</i></p>
47.	Torta di riso e porri	<ul style="list-style-type: none"> - torta di sfoglia con riso e porri oppure bietole - uova e cipolle, - formaggio, - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - sale e pepe
48.	Torta di zucca salata	<ul style="list-style-type: none"> - torta di sfoglia - zucca uova e cipolle, oppure funghi e uova - formaggio, oppure spinaci - olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP - sale e pepe
50.	Totani ripieni	<ul style="list-style-type: none"> - totani - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio

		<ul style="list-style-type: none"> - prezzemolo - sale - vino bianco - pomodoro (facoltativo) <p>Ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - totani tritati - prezzemolo - maggiorana - aglio - uova - olio - formaggio grattugiato - mollica di pane bagnato nel latte - sale - pepe
51.	Trippa	<ul style="list-style-type: none"> - trippa (centopelle e trippa mista) - burro - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - lardo (facoltativo) - carota - cipolla - sedano - prezzemolo - funghi secchi - patate e/o fagioli e/o fagiolane - pinoli - vino - pomodoro
52	Vitello all'uccelletto	<ul style="list-style-type: none"> - Carne di vitello (tagliata sottilissima), - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - burro - vino bianco - sale - alloro

CONTORNI		
N.	Contorno	Ingredienti
1.	Broccoli strascinati	<ul style="list-style-type: none"> - broccoli - acciughe - aglio capperi - acqua - sale e pepe - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i>
2.	Carciofi al verde	<ul style="list-style-type: none"> - carciofi spinoso a crudo - aglio - prezzemolo - acqua - vino bianco - brodo - sale
3.	Marò (salsa di fave e menta)	<ul style="list-style-type: none"> - Fave fresche - Menta fresca - Aglio di Vessalico - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale - Pepe - Aceto
4.	Melanzane a funghetto	<ul style="list-style-type: none"> - melanzane - cipolle - aglio - prezzemolo - origano - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - pomodoro (facoltativo) - pepe - sale
5.	Pomodori ripieni di riso	<ul style="list-style-type: none"> - Pomodori,

		<ul style="list-style-type: none"> - riso, - prezzemolo e basilico, - funghi secchi - origano, - Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP
12	Navoni in tegame	<ul style="list-style-type: none"> - navoni - sale - acqua - burro - <i>Parmigiano Reggiano DOP</i> - pasta di salsiccia a pezzettini (facoltativo)
13	Patate quarantine	<ul style="list-style-type: none"> - al forno - lesse a vapore - fritte
14	Radici amare di Chiavari	<ul style="list-style-type: none"> - radici amare di Chiavari - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aceto - sale
15	Scorzonera alla salsa	<ul style="list-style-type: none"> - scorzonera con salsa verde o piccante
16	Uova sode in salsa verde	<ul style="list-style-type: none"> - Uova sode - salsa verde
17	Zucchini a funghetto	<ul style="list-style-type: none"> - zucchini - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - aglio - prezzemolo - origano o maggiorana - sale - pepe
18	Zucca trombetta di Albenga	<ul style="list-style-type: none"> - zucca trombetta, - olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP - aglio, - prezzemolo e origano, - sale e pepe

DOLCI		
N.	Dolce	Ingredienti
1.	Amaretti morbidi di Sassello o di Savona	<ul style="list-style-type: none"> - bianco d'uovo - mandorle - armelline - miele o zucchero
2.	Baci di Alassio	Biscotti dolci di pasta di mandole o al cioccolato con cuore di cioccolato
3.	Baci (Baxin) d'Albenga	Biscotti speziati di pasta di mandole con cuore di cioccolato
4.	Anicini	<ul style="list-style-type: none"> - tuorli d'uova - zucchero - acqua di fiori d'arancio - semi di anice - albumi montati a neve - farina - burro
5.	Biscotti del Lagaccio	<ul style="list-style-type: none"> - farina - burro - zucchero - semi di finocchio (anice) <p>Altra versione con due tempi distinti di lievitazione prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - acqua tiepida - lievito di birra - burro - zucchero - semi di finocchio - sale - latte
6.		<ul style="list-style-type: none"> - mandorle - zucchero

	Budino Biancomangiare	<ul style="list-style-type: none"> - colla di pesce - acqua <p>Budino al latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - uova - latte - zucchero - stecca di vaniglia
7.	Canestrelli	<ul style="list-style-type: none"> - farina - burro - zucchero - uovo
8.	Castagnaccio	<ul style="list-style-type: none"> - farina di castagne, - burro, - zucchero, - uovo
9.	Caramellati	<ul style="list-style-type: none"> - mandorle dolci - zucchero a velo - vaniglia - latte - cioccolato in polvere - noci - datteri - prugne - zucchero in polvere - aceto bianco
10.	Chifferi di Finale Ligure	<p>Ricetta del Cav Ferro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mandorle intere, - mandorle affettate, - zucchero, - eventuale estratto di fiori di arancio, albume d'uovo
11.	Chinotto candito di Savona	chinotti canditi o preparati sotto maraschino, marmellata e lavorazioni varie di chinotti del finalese
12.	Crostata di albicocche di Valleggia	Torta in forma di crostata farcita con marmellata ottenuta da albicocche di Valleggia
13.	Crostoli di Carnevale (Bugie)	<ul style="list-style-type: none"> - zucchero - uova - burro - farina

		<ul style="list-style-type: none"> - lievito oppure vino bianco o grappa
14.	Cubàite di Isolabona	<ul style="list-style-type: none"> - Nocciole - Miele - Scorze di agrumi - Farina - Acqua - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Sale
15.	Gobeletti	<ul style="list-style-type: none"> - pasta frolla - latte - farina - zucchero - tuorli d'uovo - fichi secchi pestati - zucca candita - cedro - pignoli - cannella in polvere - marmellata a piacere
16.	Galette di latte	<ul style="list-style-type: none"> - Farina - latte - zucchero - uova - Burro o olio di oliva
17.	Latte dolce fritto	<ul style="list-style-type: none"> - Farina - latte - zucchero - uova - scorza di limone - cannella - bianco d'uovo - pane grattugiato - olio di oliva <p><i>Da servire spolverizzato con zucchero</i></p>
18.	Millesimini	Cioccolatini al rhum bianchi o neri
19.	Ossa dei morti	<ul style="list-style-type: none"> - farina di grano tenero - burro - zucchero

		- uovo
20.	Meringhe	<ul style="list-style-type: none"> - chiare d'uovo - zucchero possibilmente in polvere <p><i>Si possono accompagnare con la panna</i></p>
21.	Pacciugo	<ul style="list-style-type: none"> - panna gelata - gelato di cioccolato e frutta - frutta a pezzi e sciroppo di frutta (lampone, fragola, ecc...) - amarene sciropate
22.	Pandolce	<p>1° variante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina di frumento - acqua - lievito - zucchero in polvere - burro - vino di marsala - acqua di fior d'arancio - uva passola bianca di Smirne - pistacchi mondati - pinoli - anici - <p>2° variante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - marsala - burro - acqua fior d'arancio - finocchio dolce - zucchero - pinoli - uvetta - uva malaga - zucca candita - lievito di birra - burro <p>3° variante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - farina - burro, - acqua fior d'arancio - zucchero - lievito di birra - vino bianco amabile - pinoli - finocchio - uvetta - cedro candito - latte <p><i>Si può offrire sia nella variante alta che bassa</i></p>
23.	Pànera	- caffè macinato

		<ul style="list-style-type: none"> - panna di latte - zucchero <p>Un'altra variante prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - panna liquida - zucchero - rossi d'uovo - caffè macinato
24.	<p>Pesche ripiene all'amaretto (Pesche al Pigato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pesche <p>Per il ripieno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amaretti - mandorle di pesca sgusciate - canditi - polpa di pesca - zucchero - vino Pigato
25.	<p>Quaresimali</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mandorle sgusciate - farina - finocchietti (semi di finocchi ricoperti) - zucchero - albumi d'uovo - acqua di fiori d'arancio
26.	<p>Ravioli dolci (pasticciotti a buon boccone)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - scorza d'arancio o limone - zucca candita - cedro - acqua tiepida - sale - tuorlo d'uovo - farina - burro - olio di oliva - zucchero
27.	<p>Sciumette</p>	<ul style="list-style-type: none"> - uova - latte - vaniglia - farina - burro - cannella in polvere - pistacchi verdi - zucchero e zucchero a velo - scorza di limone

28.	Stroscia di Pietrabruna	<ul style="list-style-type: none"> - Farina di frumento - Lievito - Zucchero - <i>Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP</i> - Marsala o Vermouth - Scorza di limone - Zucchero a velo o semolato - Mandorle e/o nocciole
29.	Tartellette	<ul style="list-style-type: none"> - pasta frolla - visciole o pere sciropate
30.	Torta di scorza d'arancio Pernambuco	torta in forma di crostata farcita o nell'impasto con scorzette ottenute da aranci di tipo Pernambuco di Finale ligure
31.	Torta di Zucca dolce	torta di sfoglia farcita con zucca trombetta di Albenga, marmellata di prodotti locali, uvetta o pinoli
32.	Torta Sacripantina	<ul style="list-style-type: none"> - pandispagna - rossi d'uovo, - zucchero, - burro, - cioccolato fondente (in alternativa cacao amaro) - liquore - zucchero a velo <p><i>Si consiglia per il liquore il marsala per un variante delicata ed il rhum per una variante più forte del dolce.</i></p>