

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone:

150 gr. di guanciale o pancetta tesa
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaio di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
4 torli d'uovo
1 cucchiaio di latte
70 gr. di pecorino
pepe nero a volonta'
sale q.b.
350 gr. di spaghetti

Procedimento: Tagliate il guanciale a dadini.

Grattugiate con Bimby il pecorino, portando le lame per 20 sec. a vel. turbo. Aggiungete i tuorli d'uova, il latte, il sale e abbondante pepe nero già macinato: 20 sec., vel. 4 e versate poi il tutto in una bella zuppiera.

Senza lavare il boccale, inserite l'aglio, tritatelo per 10 sec. a vel. 6; unite il guanciale, l'olio, e fate rosolare per 3 min. a temp. 100°, vel. cucchiaio; dal foro del coperchio aggiungete un cucchiaio di vino e fatelo evaporare per 1 min. a temp. varoma vel. cucchiaio.

Quando gli spaghetti saranno cotti e ben scolati, versateli nella zuppiera e terminate di condirli con il contenuto del boccale e metà del pecorino in uno al prezzemolo tritato.

Mescolate energicamente, spolverate con il restante pecorino e servite.

CONSIGLIO: questa è la ricetta con le dosi proposte dalla cucina tradizionale: seguendo le moderne tendenze dell'alimentazione è comunque possibile diminuire il numero delle uova, senza che il gusto ne soffra.

SPAGHETTI AJO E OJO

Ingredienti:

180 gr. di olio extra vergine di oliva
4 spicchi d'aglio

Procedimento: Mentre cuociono gli spaghetti, mettete nel boccale l'olio e l'aglio e fateli rosolare per 6 min. a temp. varoma, vel. 1.

Eliminate l'aglio e condite gli spaghetti: sono veramente appetitosi.

VARIANTE: gli spaghetti "ajo e ojo" si possono mangiare anche freddi, aggiungendo succo di limone Un'altra interessante proposta, ottima durante l'inverno, si ottiene dimezzando la quantità di olio e aggiungendo due cucchiaini di

melanzane sott'olio. Tempi e modalità di preparazione rimangono invariati. Se poi vi piacciono i sapori di fuoco, potete unire all'olio e aglio 4 o 5 peperoncini piccanti, ottenendo così gli spaghetti al peperoncino, decisamente stimolanti.

PASTA E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

2 scatole di fagioli borlotti sgocciolati
40 g di olio d'oliva
1 scalogno o 1 spicchio d'aglio
1 carota
1 sedano
100 g di pancetta
100 g di passata di pomodoro
alcuni aghi di rosmarino
100 g di brodo vegetale
200 g di pasta tipo ditaloni
Sale q.b.
Pepe (o peperoncino) q.b.

Preparazione:

Scolare i fagioli dal liquido e passarli sotto l'acqua corrente.

Minestra: Inserisci nel boccale l'olio, lo scalogno (o l'aglio), la metà dei fagioli e la passata di pomodoro: **5 min 100° antiorario vel. soft.**

Frullare **5 sec. Vel. 5** (si otterrà un composto cremoso).

Aggiungere la pancetta, il rosmarino, i fagioli rimasti, insaporire: **2 min 100° antiorario vel. soft.**

Aggiungere il brodo (solo il liquido, eliminando le verdure), vedi **pasta e lenticchie**, che è facoltativo, se necessario, per rendere la minestra più fluida.

Togliere e mettere da parte in un salta pasta.

Lessate la pasta in acqua salata.

Scolate la pasta al dente e unitela alla minestra.

Aggiungere anche un po' di prezzemolo fresco tritato (è facoltativo) e lasciate insaporire prima di servire.

Ognuno aggiungerà un filo d'olio e pepe nero macinato al momento e, a piacere, una spolverata di parmigiano.

PASTA E CECI

Ingredienti per 4 persone:

250 grammi di pasta, alloro a piacere, peperoncino, poco rosmarino, 300 gr. brodo vegetale (**vedi pasta e lenticchie**), 1 spicchio di aglio, 90 grammi di olio, 450 grammi di ceci lessati o in scatola, sale q.b.

Preparazione:

Scolare i ceci dal liquido (se in scatola) e passarli sotto l'acqua corrente.

Minestra: Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio, il rosmarino: **3 min 100° antiorario vel. soft.**

Aggiungere il brodo (solo il liquido, eliminando le verdure), l'alloro, il peperoncino e i ceci, insaporire **5 min 100° antiorario vel. soft.**

Togliere e mettere da parte in un salta pasta.

Lessate la pasta in acqua salata.

Scolate la pasta al dente e unitela alla minestra.

PASTA E LENTICCHIE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di maltagliati o altro formato di pasta
- 1/2 cipolla o 1 scalogno
- 100 gr. di pomodoro passato
- 1 gambo di sedano con foglie
- 1 carota
- 1/2 dado da brodo
- 4 pomodori
- 400 gr. circa di lenticchie lessate o in scatola
- 300 gr. circa di brodo
- 50 gr. olio d'oliva
- sale q.b.

Preparazione:

Brodo:

- 300 gr. di acqua, verdure: 1 gambo di sedano con foglie (tagliato a pezzetti), 1 carota (tagliata a rondelle), 1/2 dado da brodo. Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore: **12 min. 100° vel. 1.** Aprire il coperchio, versare le verdure, cuocere: **30÷40 min. 100° antiorario vel. soft.** (controllare la cottura), mettere da parte in un salta pasta.

Minestra:

- Inserire la 1/2 cipolla nel boccale, tritare: **5 sec. vel. 7.**
- Unire l'olio, soffriggere: **3 minuti 100° antiorario vel. soft.**
- Aggiungere un cucchiaio di brodo e il pomodoro passato, insaporire: **2 minuti 100° antiorario vel. soft.**
- Aggiungere il brodo, con le verdure, e 4 pomodori (tagliati a spicchi), sale, cuocere: **10 minuti 100° antiorario vel. soft.**
- Unire le lenticchie e fate insaporire: **2 min 100° antiorario vel. soft.**

Lessate la pasta in acqua salata.
Scolate la pasta al dente e unitela alla minestra.

ZUPPA DI LENTICCHIE

Ingredienti:

(Per 4 persone) 40 grammi olio d'oliva, 300 grammi di lenticchie secche, 1 spicchio d'aglio, 200 grammi di cotenne fresche pulite e a pezzi (o pancetta affumicata), 1 costa di sedano, 300 grammi di pomodori pelati, 700 grammi d'acqua sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mettere a bagno le lenticchie in acqua tiepida per 12 ore, scartando quelle che vengono a galla.

Inserire nel boccale olio, aglio e sedano 3 minuti a temperatura 100° velocità 4.

Aggiungere le cotenne 5 minuti a temperatura 100° velocità antiorario soft. Unire pomodori e sale 35 minuti a temperatura 100° velocità antiorario soft e dopo 5 minuti aggiungere l'acqua e le lenticchie scolate.

Servire la zuppa calda, con una manciata di pepe nero.

PASTA CON LE SARDE

Ingredienti:

50 gr. di sarde freschissime
1 cucchiaio di pinoli
40 gr. di olio extra vergine di oliva
2 spicchi d'aglio
peperoncino q.b.
50 gr. di vino bianco
sale q.b.

Procedimento:

Sviscerate, lavate e diliscate le sarde.

Inserite nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate rosolare per **3 min. 100° vel. 1.**

Unite delicatamente le sarde, il vino, i pinoli e lasciate cuocere per **10 min. 100° antiorario vel. soft.**

Aggiustate di sale e condite subito la pasta prescelta.

CONSIGLIO:

Economico, semplice e gustosissimo, questo sugo è indicato per condire paste corte.

RISOTTO DEL CONTADINO

Ingredienti:

per 4 persone. 1 cipolla, 350gr di riso arborio, 800 gr di acqua calda, 8 carciofi, 400 gr di salsiccia di maiale fresca, 200gr di panna da cucina, 150gr di vino bianco 70 gr di olio extravergine, 1 cucchiaino di dado bimby, un pizzico di sale e un ciuffo di prezzemolo.

Preparazione:

primo step: preparazione dei carciofi. Lavare i carciofi, togliere le foglie più dure tagliarli in quattro.

Prendere mezza cipolla, il ciuffo di prezzemolo, metterli nel boccale e tritare 7 sec. vel. 5 raccogliere sul fondo.

Aggiungere i carciofi, 30 gr di olio e un pizzico di sale, insaporire 4 min. 100° vel. soft antiorario.

Aggiungere 75 gr di vino bianco e cuocere 12 min 100° vel. soft antiorario. Dopo la cottura togliere dal boccale e mettere da parte.

secondo step: preparazione risotto.

Mettere nel boccale l'altra metà della cipolla, tritare 7 sec. vel. 5.

Aggiungere la salsiccia a pezzi, dopo aver tolto la pelle e tritare 5 sec. vel. 3. raccogliere sul fondo.

Aggiungere i rimanenti 40 gr di olio e fare insaporire 4 min. 100° vel. 1.

Aggiungere il riso, i carciofi precedentemente preparati e i 75 gr di vino bianco rimanenti, tostare per 5 min. 100° vel. 1 antiorario.

Aggiungere l'acqua calda, il dado bimby e cuocere 12 min. 100° vel. 1 antiorario.

Aggiungere la panna 3 minuti prima della fine cottura.

Disporre in un vassoio e lasciare mantecare 3 minuti, poi servire.

ATTENZIONE: non usare tipi di riso diversi dal parboiled, altrimenti cambiano i tempi di cottura e la quantità di acqua da usare.

SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE

Ingredienti:

90 gr. di olio extra vergine di oliva

4 acciughe salate, (o 8 filetti)

2 spicchi d'aglio

1 manciata di prezzemolo mondato

1 piccolo peperoncino rosso

Procedimento: Lavate, diliscate le acciughe e tenetele da parte.

Tritate il prezzemolo, l'aglio ed il peperoncino, inserendoli nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 6 per 12 sec.

Riunite il trito sul fondo del boccale con la spatola, aggiungete l'olio, le acciughe e fate rosolare per 4 min. a 100°, vel. 2.

Versate questa deliziosa salsina sugli spaghetti scolati e servite.

SEGRETO: per evitare che la pasta si attacchi mentre cuoce, è consigliabili aggiungere all'acqua un cucchiaino di olio.

Per fermare la cottura invece, basta un bicchiere di acqua fredda al momento opportuno.

SPAGHETTI DI MEZZANOTTE

Ingredienti:

150 gr. di porcini freschi

40 gr. di guanciale a cubetti

60 gr. di ventresca di tonno

90 gr. di olio extra vergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite bene i funghi senza lavarli, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido.

Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte.

Inserite l'olio nel boccale con l'aglio, il guanciale e fate soffriggere per 5 min. a 100°, vel. 1.

Posizionate la farfalla, unite i funghi, la ventresca, poco sale e mettete in cottura per 10 min. a 100°, vel. 1.

Al termine aggiustate di sale, unite il pepe e con questo profumatissimo sugo condite gli spaghetti cotti al dente o qualsiasi altra pasta lunga.

PENNE AL SUGO DI CARCIOFI E TONNO

Ingredienti:

6 carciofi romani

200 gr. di tonno sott'olio

40 gr. di olio di oliva

1 mis. di vino bianco

2 spicchi d'aglio

400 gr. di pomodori pelati

1 ciuffo di prezzemolo

sale peperoncino q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e tritate il prezzemolo inserendolo nel boccale dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 6.

Riunitelo con la spatola sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, l'aglio, il peperoncino e fate soffriggere per 3 min. a 100°, vel. 1.

Posizionate la farfalla, unite al soffritto i cuori di carciofo e fateli insaporire per 3 min. a 100°, vel. 3.

Unite il vino, e lasciatelo evaporare per 5 min. a 100°, vel. 1. alla fine unite i pelati sgocciolati, poco sale e mettete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1.

Terminata la cottura, aggiungete il tonno a pezzetti e mescolate per 5 sec. a vel. 2. Versate il sugo sulle penne cotte al dente e ben scolate.

VARIANTE: Cospargere le penne di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento renderà questo piatto più colorito ed appetitoso.

Con questo sugo potete utilizzare qualsiasi tipo di pasta, sia corta che lunga

VERMICELLI ALLA ROMANA

Ingredienti:

5 carciofi romani

1 piccola cipolla

2 uova

succo di mezzo limone

50 gr. di burro

60 gr. di olio di oliva

100 gr. di pecorino tenero

sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e inserite nel boccale la cipolla, l'olio ed il burro per il soffritto: 3 min. a 100°, vel. 4.

Posizionate la farfalla, unite i carciofi e fateli insaporire per 5 min. a 100°, vel. 1;

Aggiungete mezzo misurino di acqua, il succo di limone, il sale e ponete in cottura per 15 min. a 100°, vel. 1.

Aggiustate di sale, aggiungete il pepe e versate il sugo ottenuto in una pirofila riscaldata.

Senza sciacquare il boccale, sminuzzate il pecorino con le uova: 30 sec., vel. 3 e versate il tutto nel sugo.

Mescolate con cura, prima di aggiungere i vermicelli ben scolati.

Servite subito.

SPAGHETTI AI CARCIOFI E ACCIUGHE

Ingredienti:

6 carciofi romani

7

140 gr. di olio extra vergine di oliva
2 spicchi d'aglio
4 filetti di acciughe salate
100 gr. di olive di Gaeta
1 cucchiaio di capperi salati
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 peperoncino
sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi, lavate e diliscate le acciughe, togliete il sale ai capperi e snocciolate le olive.

Mettete ora nel boccale l'olio, il peperoncino e l'aglio: 5 min. a 100°, vel. 1; a due minuti dal termine aggiungete le acciughe dal foro del coperchio.

Ora posizionate la farfalla, unite i carciofi, i capperi, le olive e fate insaporire per 4 min. a 100°, vel.1; aggiungete 1 mis. di acqua, poco sale e lasciate cuocere per 15 min. a 100°, vel. 1.

Cospargete gli spaghetti cotti al dente ben scolati con il trito di prezzemolo, il pepe (meglio se macinato al momento) e conditeli con il sugo ottenuto.

VARIANTE: Questo sugo può essere considerato anche un ottimo contorno per carni bianche o pesce cotto a Varoma.

LINGUINE AI CARCIOFI E PECORINO

Ingredienti:

6 carciofi romani
40 g d'olio
30 g capperi salati
50 g olive di Gaeta
1 spicchio d'aglio
1 cipollina novella
1 misurino di vino
1 bel ciuffo di prezzemolo
100 g pecorino romano
sale q.b.

Procedimento: Pulire i carciofi, lavare i capperi e snocciolare le olive.

Mettere nel boccale pecorino e prezzemolo tritare grossolanamente per 20 sec a vel 6 e mettere da parte.

Senza lavare il boccale, inserire olio, cipollina e aglio: 3 min 100° vel 1.

Posizionare la farfalla, unire i carciofi (a pezzetti) i capperi e le olive, fare insaporire 3 min 100° vel 1. Unire il vino, poco sale e cuocere 15 min 100° vel 1.

Se occorre aggiungere qualche cucchiaio d'acqua (io l'ho fatto).

Terminata la cottura condire le linguine con il sugo cospargere di pecorino verde.

PUTTANESCA ANTICA (QUELLA VERA)

Ingredienti:

700 gr. di passata di pomodoro
50 gr. di olio di oliva
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
100 gr. di olive di Gaeta
50 gr. di capperi
50 gr. di gherigli di noce
30 gr. di pinoli
30 gr. di uvetta
sale q.b.

Procedimento: Snocciolate le olive e tenetele da parte.

Tritate le noci per 10 sec. a vel. 3 e tenetele anch'esse da parte.

Senza sciacquare il boccale, fate rosolare nell'olio l'aglio, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta per 3 min. a 100°, vel. 1.

Unite la passata di pomodoro, il prezzemolo ed il sale: 20 min. a 100°, vel. 1; per addensare meglio il sugo, negli ultimi 10 min. portate la temperatura a Varoma e tenete il misurino inclinato.

Al termine unite le noci tenute da parte.

Con questo antico sugo potete condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

RIGATONI ALLA NORCINA

Ingredienti:

300 gr. di salsiccia di maiale
80 gr. di olio di oliva
1 piccola cipolla
2 cucchiari di crema al tartufo
mezzo misurino di vino bianco
1 peperoncino rosso piccante
50 gr. di pecorino grattugiato

Procedimento: Spellate la salsiccia e tagliatela a pezzetti. Nel boccale inserite la cipolla e tritatela.: 5 sec. vel. 4.

Riunitela sul fondo del boccale, aggiungete l'olio, il peperoncino, la salsiccia e fate rosolare il tutto per 5 min. a 100°, vel. 1.

Aggiungete il vino bianco dal foro del coperchio e fatelo evaporare: 5 min. a 100°, vel.1.

Unite la crema di tartufo e amalgamate bene per qualche sec. a vel. 2.

Condite con questo robusto sugo i rigatoni, dopo averli cosparsi di pecorino.

CONSIGLIO: La crema di tartufo può essere ovviamente sostituita con tartufo nero affettato e aggiunto al sugo durante la cottura, in modo che liberi tutto il suo aroma.

FARFALLE AI CARCIOFI E PROSCIUTTO

Ingredienti:

4 carciofi romani

100 gr. di prosciutto cotto

100 gr. di panna da cucina

2 tuorli

2 foglie di menta

2 spicchi d'aglio

90 gr. di olio extra vergine di oliva

1 mis. di vino bianco

1 mazzetto di prezzemolo

parmigiano o pecorino a piacere

sale e pepe q.b.

Procedimento: Pulite i carciofi e mettete nel boccale il prezzemolo, l'aglio, la menta il prosciutto e tritateli grossolanamente per 7 sec. a vel. 6.

Posizionate la farfalla e unite l'olio, il vino, i carciofi ben scolati il sale e mettete in cottura: 15 min. a 100°, vel. 1.

Nel frattempo sbattete in una zuppiera i tuorli con la panna, il pepe e il formaggio prescelto: versatevi infine le farfalle ben scolate ed il sugo di carciofi, mescolate bene e servite.

SEGRETO: quando dovete fare dei triti misti, ricordatevi sempre di introdurre nel boccale prima le verdure in foglie, poi gli altri ingredienti per evitare che i primi volino e non vengano quindi presi dalle lame.

SPAGHETTI PROFUMATI

Ingredienti:

400 gr. di pomodori pelati ben sgocciolati

40 gr. di olio extra vergine di oliva

10

1 cipolla media
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di maggiorana
1 mis. e mezzo di vino bianco
50 gr. di pecorino grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento: Mettete nel boccale l'aglio, la cipolla, l'olio e fateli ben rosolare: 3 min. sempre a 100° vel. 1;

Aggiungete i pelati ben sgocciolati, la maggiorana, il sale ed il pepe: 10 min. a 100°, vel. 1.

Per restringerlo al meglio, continuate la cottura per altri 5 min. a temp. Varoma, tenendo il misurino inclinato.

Condite con questo sugo gli spaghetti spolverizzati di pecorino.

VARIANTE: questo sugo si può arricchire con 50 gr. di grasso di prosciutto crudo e può condire qualsiasi tipo di pasta lunga.

SUGO CON VERZA E FUNGHI

Ingredienti:

250 gr. del cuore di un cavolo di verza
150 gr. del cuore di una scarola
150 gr. del cuore di una lattuga
150 gr. di funghi freschi
1 cipolla piccola
90 gr. di olio extra vergine di oliva
40 gr. di pinoli
20 gr. di uvetta
1 mis. di vino bianco
1 cucchiaino di dado Bimby vegetale
sale e pepe q.b.
parmigiano grattugiato a piacere.

Procedimento: Pulite bene i funghi, eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido.

Tagliateli a fettine non troppo sottili e teneteli da parte. Lavate la lattuga e la scarola, tagliatela a striscioline e tenetela da parte.

Lavate la verza tenendo le foglie più tenere: tagliatele a striscioline e mettetele nel cestello. Inserite nel boccale 800 gr. di acqua, un poco di sale, posizionate il cestello con la verza e mettetelo in cottura per 15 min. a 100° vel. 4.

Al termine, travasate nel boccale la verza cotta, unite la cipolla e tritate grossolanamente per 5 sec. a vel. 7;

Aggiungete l'olio, la lattuga, la scarola e fate insaporire tutto per 3 min. a 100°, vel. 1: unite infine i funghi, i pinoli, l'uvetta, il vino, il dado e cuocete per 10 min. a 100° a vel. 1.

In una zuppiera sbattete leggermente l'uovo con il pepe ed il parmigiano; unite la pasta prescelta ben scolata, mescolate velocemente e alla fine unite il sugo che avete preparato.

Servitela fumante.

La pasta più adatta per gustare questo sugo sono le pendette lisce.

PASTA CON LE SARDE ALLA SICILIANA

Ingredienti:

600 gr. di sarde (gia' pulite)

500 gr. di bucatini

400 gr. di finocchietto selvatico

100 gr. di olio e.v. (io ne ho usati 200 gr)

4 filetti d'acciuga sottolio

1 cipolla bianca

30 gr. di pinoli

40 gr. di uvetta (io uso quella di corinto non sultanina perche' e' troppo dolce)

2 bustine di zafferano

200 gr di acqua di cottura del finocchietto

mollica tostata con un filo d'olio da usare al posto del parmigiano

Esecuzione:

per prima cosa occorre pulire il finocchietto togliendo tutti i gambi duri, lavarlo bene e bollirlo nella pentola dove poi cuocerete la pasta con acqua e 1 cucchiaio di sale per 15 min.

scolatelo (conservando l'acqua dove poi cuocerete la pasta) e frullatelo nel bimby 10 sec a vel 4 e 3 sec turbo.

mettete nel boccale la cipolla a pezzi 30 sec. vel 4 e 3 sec. turbo.

unite 100 gr. di olio 4 min. vel 1.

unite le acciughe 5 sec. vel 4.

Mettete la farfalla e unite le sarde. 3 min 100° vel 1. a questo punto io ho fatto cuocere altre 2 minuti a vel. 2-3 perché mi sembrava che le sarde fossero ancora troppo intere....ma voi non fatelo perché si frullano troppo.

Unite uvetta, pinoli, zafferano, il finocchietto messo da parte e 200 ml di acqua di cottura del finocchietto e cuocete 3 min 100 ° vel 1.

A questo punto io ho versato tutto nella padella grande, ed ho cotto un altro paio di minuti per fare asciugare tutta l'acqua.

Ho aggiunto altri 100 gr. di olio perché mi sembrava che ci volessero proprio! ho spento e ho calato la pasta (nella pentola dove c'era l'acqua del finocchietto a cui ho aggiunto un altro pò d'acqua).

L'ho scolata al dente e l'ho mantecata in padella con il sugo aiutandomi con un po' di acqua di cottura.

Mentre la pasta cuoceva ho abbrustolito la mollica con un pò d'olio da mettere sopra la pasta. eccola impiattata e con la mollica tostata! a me e' piaciuta molto!

La prossima volta però quando unisco le sarde, le cuocio come ho già detto a vel 1 senza tempo ulteriore a vel. 2-3 così restano a pezzi più grossi.

PASTA ALLA NORMA

Ingredienti per 4 persone:

una o due melanzane medie (300 gr circa)

30 gr olio evo

uno spicchio di aglio

400 gr passata di pomodoro

un dado, 1 cucchiaino di zucchero

100 gr di ricotta salata oppure misto fra pecorino e grana a scaglie sottili
basilico, pepe, q.b.

Preparazione:

Lavare e spuntare le melanzane (pelarle se non piace la buccia) e tagliarle a cubetti piccoli (circa mezzo cm).

Nel boccale: olio e aglio: **2 min 100 ° vel soft, antiorario.**

Togliere l'aglio e introdurre i cubetti di melanzana; **soffriggere 10 min vel soft antiorario.**

Aggiungere la passata di pomodoro, il cucchiaino di zucchero e il dado, pepe.

Continuare la cottura per **15 min a 100° vel soft, antiorario.**

Intanto portare a bollore in altra pentola (saltapasta) abbondante acqua: cuocere la pasta (penne o altro tipo a piacere) per il tempo indicato sulla confezione.

Scolarla al dente e versarvi sopra il sugo. Saltare a fuoco vivace per un minuto e distribuirvi sopra le scaglie di pecorino o grana. Guarnire con foglie di basilico e servire subito.