

Spaghetti verdi

Ingredienti:

500 gr. di zucchine; 50 gr. di olio extra vergine di oliva; 50 gr. di guanciale; 1 spicchio d'aglio; pecorino romano grattugiato a piacere; sale q.b. Lavate, tagliate le zucchine a tocchetti e tenetele da parte.

Tagliate a dadini il guanciale, inseritelo nel boccale con l'aglio e l'olio e fatelo soffriggere leggermente per 3 min. a 100°, vel. 1.

Aggiungete le zucchine tenute da parte, mezzo misurino di acqua, il sale e mettete in cottura per 18 min. a 100°, vel. 1.

Al termine aggiustate di sale e versate il sugo ottenuto sugli spaghetti fumanti; cospargeteli con il pecorino.

Spaghetti alla gricia

Ingredienti:

150 gr. Guanciale o pancetta affumicata; 40 gr. di olio di oliva; 1 spicchio d'aglio; 1 peperoncino rosso piccante; 70 gr. di pecorino grattugiato.

Tagliate il guanciale a dadini e mettetelo nel boccale con l'olio, l'aglio e il peperoncino.

Fatelo rosolare bene: 10 min. a 100°, vel. cucchiaio.

Scolate gli spaghetti in un piatto da portata caldo e conditeli con il soffritto dal quale avrete tolto l'aglio e il peperoncino.

Spolverizzate generosamente con il pecorino e gustate la forza del loro sapore.

Note: **VARIANTE:** gli spaghetti si possono sostituire ottimamente con i bucatini. Il guanciale a piacere può essere sostituito con la salsiccia.

Spaghetti cacio e pepe

Ingredienti:

100 gr. di cacio (pecorino romano); pepe nero macinato al momento a piacere.

Grattugiate il cacio nel Bimby, dando 2 o 3 colpi di Turbo e portando a vel. 9 per 30 sec.

Dopo aver cotto gli spaghetti, scolateli, ma non troppo, in un piatto da portata caldo,

Cospargeteli con il cacio grattugiato, mescolateli e serviteli lasciando che ognuno dei commensali si macini il pepe da solo, nella quantità desiderata.

Risotto al radicchio

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

350 gr. di riso arborio; 250 gr. di radicchio rosso trevigiano; 80 gr. di vongole al naturale (pulite); 40 gr. di olio extravergine di oliva; 1 scalogno; 40 gr. di parmigiano; 40 gr. di burro; 100 gr. di vino bianco secco; 800 gr. di brodo vegetale; prezzemolo tritato.

Pulire e lavare il radicchio, tagliarlo a metà.

Nel boccale olio e scalogno: 3 min. 100° vel. 3 - 4.

Aggiungere il radicchio con lame in movimento a vel. 4 - 5 per 10 - 15 sec. Inserire la farfalla, unire le vongole e insaporire 1 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e tostare 3 min. 100° vel. 1.

Sfumare con il vino: 1 min. 100° vel. 1, aggiustare di sale e pepe.

Unire il brodo bollente e cuocere 13 - 15 min. 100° vel. 1.

Un minuto prima del termine della cottura aggiungere 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Versare in una risottiera, mantecare con il burro e servire.

Tagliolini ai peperoni

Ingredienti:

1 peperone verde, 1 rosso, 1 giallo, 1 confezione di tagliolini, 100 gr. di vino bianco secco, 30 gr. di olio, 50 gr. di speck, 1 cucchiaio di dado Bimby, parmigiano a piacere, sale q.b.

Tagliare a listarelle i peperoni e lo speck.

Mettere da parte.

Nel boccale olio, peperoni e dado, soffriggete: 15 min. 100° vel. 1 (fateli soffriggere per il tempo necessario ad eliminare l'acqua, non devono asciugare troppo).

Aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare: 2 min. temp. Varoma vel. 1. Unite lo speck e proseguite la cottura: 1 min. 100° vel. 1.

Cuocete i tagliolini, conditeli col sugo preparato ed una manciata di parmigiano.

Risotto al salmone

(Dose per 6 persone)

Ingredienti:

500 gr. di riso 100 gr. di salmone affumicato 1 cipolla piccola 80 gr. di burro 1 mis. e 1/2 di vino 100 gr. di panna 800 gr. di acqua 1 cucchiaio di dado Bimby 1 pizzico di pepe.

Inserire nel boccale il burro e la cipolla tagliata in due pezzi: 3 min. 100° vel. 1.

Togliere la cipolla, posizionare la farfalla, aggiungere riso e vino: 2 min. 100° vel. 1.

Unire acqua bollente, dado e cuocere: 15 min. 100° vel. 1.

Dopo 10 min. aggiungere dal foro del coperchio panna e salmone a pezzetti.

Versare nella risottiera, unire il pepe e guarnire con listarelle di salmone.

Riso e fave

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

300 gr. di riso Arborio; 250 gr. di fave novelle; 50 gr. di pancetta; 1 cipollina o scalogno; 1 ciuffo di prezzemolo tritato; 1 carota; 1 gambo di sedano; 50 gr. di olio extravergine di oliva; 40 gr. di burro; 50 gr. di vino bianco secco; 700 gr. di brodo o acqua e dado; sale e pepe q.b.; parmigiano grattugiato.

Nel boccale, mettere olio, pancetta, scalogno, sedano e carota: 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, unire le fave il vino e il pepe: 3 min. 100° vel. 1, aggiungere il riso, tostare: 3 min. 100° vel. 1, unire il brodo o acqua bollente e dado, controllare di sale; cuocere: 13-15 min. 100° vel. 1. Versare in una risottiera, mantecare con burro, parmigiano e prezzemolo, servire caldo.