

SUGO ALLE MELANZANE

Ingredienti:

1 grossa melanzana sbucciata
250 gr di pomodori pelati
1 spicchio d'aglio
50 gr di cipolla
30 gr di olio extra vergine di oliva
50 gr di parmigiano grattugiato
sale
peperoncino (facoltativo)
pepe (facoltativo)

Esecuzione:

Inserire nel boccale la cipolla e tritare 3 sec. vel. 5
Inserire nel boccale l'aglio e tritare 3 sec. vel. 7
Aggiungere l'olio e rosolare 3 min. 100° vel. 1
Tagliare a pezzi la melanzana e inserire i pezzi nel boccale 40 sec. vel. 4
Aggiungere i pomodori pelati o la passata di pomodoro, sale, pepe e peperoncino: 20 min. 100° vel. 1
Usare il sugo per condire la pasta.
Servire con parmigiano.

SUGO ALLA GENOVESE

Queste sono le dosi per 4 persone:

600 gr di carne per genovese(io la chiedo direttamente al macellaio)
1 Carota
1 gambo di sedano
5\6 cipolle medio grandi del tipo vecchie
1 dado
una spruzzata di vino bianco.
Olio extra vergine di oliva 50 gr (a me piace mangiare saporito quindi anche di più)

Procedimento:

Metto l'olio nel boccale, la carota tagliata in due e il sedano a pezzi grandi, la carne tagliata a pezzetti(non metto il pezzo intero altrimenti resta crudo,e le cipolle tagliate a pezzi non molto piccoli (altrimenti piango troppo) e faccio cuocere 25 min a 100° Vel 1, e dal foro del coperchio verso il vino e il dado. Alla fine dei 25 minuti tolgo la carne, altrimenti si indurisce troppo e lascio andare il bimby per altri 5 min. a 100° Vel 1. Alla fine 45 sec. vel Turbo per omogenizzare il tutto, pronto da essere condito su un bel piatto di Trifoline (io preferisco la pasta lunga), e una spolverata di parmigiano.

SUGO COZZE E FIORI DI ZUCCA

Ingredienti:

200 gr di cozze sgusciate
20 fiori di zucca
3/4 pomodori ciliegina
70 gr. di olio extra vergine
1 misurini brodo di pesce
un cucchiaino di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserite nel boccale l'aglio, tritare velocità 7 per 5 – 10 sec., aggiungere l'olio e fate rosolare: 3 minuti a 100° vel. 4. Unite i fiori di zucca tagliati a listarelle, i pomodorini privati dei semi e fatti a pezzetti, il sale: 12 minuti a 100° vel. 1. Dopo 6 minuti di cottura aggiungete 1 misurino di brodo di pesce. Al termine della cottura unite le cozze: 3 minuti a 100° vel. 1. Versate il sugo sulla pasta prescelta, mescolate delicatamente, cospargete con il prezzemolo tritato, spolverizzate con pepe nero macinato al momento.

RISOTTO AL LIMONE

200 gr riso
buccia grattugiata di 1 limone non trattato
succo di 1 limone
40 g di vino bianco
440 gr acqua
un cucchiaino di dado bimby
20 gr olio extra vergine oliva
1/4 di scalogno (o cipolla)
sale q.b.

2-3 cucchiaini di grana

- tritare buccia del limone, velocità 8 per 5 – 10 sec, e tenere da parte.
- tritare lo scalogno (o cipolla) 3 sec. vel. 7
- aggiungere olio e rosolare 3 min 100° vel soft
- aggiungere buccia del limone + riso e tostare 1 min. 100° Antiorario vel. 1
- aggiungere vino + succo di limone e far evaporare 1 min 100° antiorario vel. 1 senza misurino
- aggiungere acqua bollente + dado + sale e impostare tempo di cottura del riso usato meno un minuto, nel mio caso ho fatto 15 min. 100° Antiorario vel. soft
- prima di impostare l'ultimo minuto di cottura (1 min. 100° Antiorario vel. soft)

aggiungere 2-3 cucchiaini di grana.

SPAGHETTI AGLIO OLIO E POMODORINI

Ingredienti x 4

320 gr. di spaghetti
50 gr. di olio evo
40 gr. di parmigiano grattugiato
2 spicchi di aglio
12 pomodorini ciliegia
1 mazzetto di prezzemolo
1 gambo di basilico
1 litro e 200 di acqua
sale e pepe q. b.

Esecuzione

Grattugiare il parmigiano 10 sec. vel. 9 e mettere da parte. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Tritare il prezzemolo 5 sec. vel. 7 mettere da parte. Tritare gli spicchi d'aglio, velocità 7 per 5/10 sec.) e rosolarli nel boccale con l'olio 4 min. 100° vel.1, unire i pomodorini, aggiustare di sale e cuocere 3 min. 100° antiorario vel. Soft. Aggiungere il prezzemolo tritato e basilico spezzettato. Lasciare riposare il sugo tenendolo da parte. Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore 10 min. 100° vel. 1. Quando l'acqua bolle, salare e cuocere gli spaghetti e condirli con il sugo tenuto a parte e il parmigiano.

SPAGHETTI AL SUGO ESTIVO

Ingredienti:

3-4 foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
2 ciuffetti di prezzemolo
½ mis. di olio d'oliva
4 cucchiaini grana
scorza intera di 1 limone non trattato (solo la parte gialla)
succo di 1 limone
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento:

Inserire nel boccale la scorza di limone: tritare vel. 8 da 5 a 15 sec. Aggiungere il prezzemolo, il basilico, l'aglio, (già tritati velocità 7 per 5/10 sec.), il sale ed il pepe e l'olio: 5 min. 100° vel. 1. Cuocere gli spaghetti, scolarli, condirli con il sugo, aggiungere il succo di limone ed il grana e servirli ben caldi.

SPAGHETTI INTEGRALI CON PEPERONI DOLCI

Ingredienti per 4 persone:

500 gr. di spaghetti integrali
200 gr. di peperoni rossi
200 gr. di peperoni gialli
40 gr. di olio extravergine d'oliva
80 gr. di bacon
1 scalogno (o cipolla)
20 gr. di prezzemolo
20 gr. di basilico
1 litro di acqua
sale q. b.

Preparazione:

Nel boccale preparare una salsina frullando il peperone rosso con il prezzemolo e il basilico: 40 sec. vel. 4 e 10 sec. a Turbo. Togliere dal boccale. Mettere da parte. Rosolare lo scalogno con l'olio 2 min. 100° vel. 4, unire il bacon a dadini ed il peperone giallo tagliato a striscioline: 2 min. 100° vel. 1.

Unire metà della salsina e cuocere 2 min. 100° vel. 1.

Aggiungere acqua e sale, portare a bollore per 10 min. 100° vel. 1.

Unire dal foro del coperchio gli spaghetti premendo con la spatola finché vengono assorbiti e cuocere per il tempo di cottura dato dalla confezione.

Versare nella zuppiera e unire l'altra metà della salsa, irrorare con un filo di olio extravergine di oliva.

SPAGHETTI ALLA MARINARA IN BIANCO

ingredienti per 4 persone:

1 mazzetto di prezzemolo fresco e mondato
1 spicchio di aglio
500 g di vongole veraci pulite
500 g di cozze fresche pulite
1 peperoncino rosso piccol
60 g di olio evo
200 g di totani piccoli puliti
200 g di moscardini puliti
2000 g circa di acqua
1 cucchiaino di sale grosso
sale e pepe
400 g di spaghetti di semola dura

Procedimento:

tritare il prezzemolo e uno spicchio di aglio per 5 sec a vel 7 e mettere da parte.

foderare il recipiente del varoma con carta forno bagnata e strizzata, sistemare le cozze e le vongole, bagnata e strizzata, sistemare le cozze e le vongole, spolverizzare con metà del trito di prezzemolo e aglio, insaporire con un pezzetto di peperoncino e irrorare con 20 g di olio, mescolare bene, coprire il recipiente con carta stagnola e chiudere con il coperchio del varoma preparare nel cestello i totani e i moscardini

versare nel boccale 800 g di acqua e il sale, posizionare il cestello, chiudere con il coperchio, posizionare il varoma e cuocere per 25 min Varoma vel 1.

togliere il varoma e controllare che i molluschi siano tutti aperti, aggiustare di sale e pepe, togliere il cestello e unire il pesce ai molluschi, ricoprire e mettere da parte

aggiungere all'acqua di cottura rimasta altra acqua fino a raggiungere 1300 g (poco al di sotto della tacca dei 1500), aggiustare di sale e portare a bollore: 7 min 100° vel 1.

quando l'acqua bolle mettere gli spaghetti e cuocere per due minuti in meno del tempo di cottura consigliato a 100° antiorario vel soft.

versare pesce e molluschi in una padella, scolare gli spaghetti leggermente al dente e unirli nella padella. Aggiungere il trito di prezzemolo e aglio rimasto e infine l'olio rimasto, mescolare velocemente aggiungendo al bisogno un mestolino di acqua di cottura degli spaghetti.
servire subito molto caldi.

SUGO AI PEPERONI

Ingredienti: dosi per 6 persone

1 peperone rosso

1 peperone verde

80 gr. di burro

50 gr. di panna da cucina

50 gr. di parmigiano grattugiato

sale q.b.

Preparazione:

Tritare i peperoni: 6 sec. vel. 4.

Unire il burro, il sale e cuocere: 20 min. 100° vel. 4.

Aggiungere il parmigiano e la panna: 20 sec. vel. 4.

E' ottimo per condire tortiglioni e pennette.

TAGLIATELLE AI FUNGHI

Ingredienti:

400 gr. tagliatelle

60 gr. funghi secchi ammollati

1 cucchiaino dado Bimby

1/2 cipolla

40 gr. olio

1250 gr. acqua

parmigiano

prezzemolo

sale q.b.

Preparazione:

Tritare la cipolla (velocità 7 da 5 a 10 sec.)

Inserire nel boccale l'olio, la cipolla e metà funghi: 2,30 minuti a 100° vel. 4.

Inserire la farfalla, l'acqua, il dado: 10 minuti a 100° vel.1.

Sistemare all'interno del boccale le tagliatelle, il sale e i funghi rimasti.

Cuocere per il tempo di cottura delle tagliatelle più 2 minuti circa. Servire con parmigiano grattugiato e prezzemolo.

TAGLIOLINI AL LIMONE

Ingredienti:

300 gr tagliolini, 150 gr pesce spada affumicato, 50 gr burro, 150 gr panna, 50 gr pinoli, 1 limone grosso, 1 cucchiaio di farina.

Preparazione:

Fare uno sfoglia con 3 uova come da ricetta base e preparare i tagliolini. Nel boccale pulito mettere il burro e il pesce spada tagliato a julienne 2' 100° vel. 1.

Versare il succo di limone, 1' 100° vel. 1 unire i pinoli, la panna e cuocere: 5' 90° vel 1; tenere a parte. Inserire nel boccale 1 litro di acqua e sale 8' 100° vel 1. cuocere i tagliolini per pochi minuti dal bollore (3' circa) a 100° vel 1.

Scolare la pasta al dente e condirla con il sugo di spada, la buccia grattugiata del limone e i pinoli. Servire caldi

TORTIGLIONI AL SUGO DEL CILENTO

Ingredienti: (Dose per 6 persone)

500 gr. tortiglioni

per il sugo:

500 gr. pomodori

1 peperone

1 cipollina

1 spicchio aglio

alcune foglie di basilico

1 pezzetto di peperoncino

80 gr. olio di oliva

sale q.b.

Preparazione:

Tritare l'aglio e la cipolla (velocità 7 da 5 a 10 sec.). Inserire nel boccale aglio, cipolla, pomodori, peperone, peperoncino e sale: 10 sec. vel. 4 e poi 15 min. 100° vel.1.

A fine cottura unire olio e basilico: 2 sec. vel. 1.

Versare il sugo sui tortiglioni e servire caldo.

Note: Si possono sostituire i tortiglioni con penne rigate.