

## **RAGÙ (CARNE A PEZZI)**

Tempo di preparazione: 120 min.

### **Ingredienti:**

(per 6 persone) 700 gr. di carne mista tagliata a pezzi (o bocconcini), 1 cipolla media , 50 gr. di olio, 50 gr. di vino bianco, 1 lt. di passata di pomodoro, sale e pepe q.b.

### **Preparazione:**

Inserire nel boccale cipolla: tritare 10 sec. 100°C vel. 7, raccogliere sul fondo del boccale con la paletta, aggiungi l'olio e cuocere 3 minuti 100° vel. cucchiaino.

Aggiungere la carne: 10 min. circa 100°C /antiorario/vel. cucchiaino.

A metà cottura della carne unire il vino, infine, aggiungere la passata, sale e pepe.

Cuocere il contenuto del boccale: 120 min. circa 100°C/antiorario/vel. cucchiaino, tenendo il misurino inclinato.

Questo antico ragù è l'unico stracotto della cucina pugliese ed è ideale per condire qualsiasi tipo di pasta: ziti, orecchiette, cavatelli o altra pasta corta.

## **RAGÙ (CARNE MACINATA)**

### **Ingredienti (4 persone):**

1 cipolla media, 60 g. olio extravergine d'oliva, 25 g. estratto di pomodoro possibilmente quello fatto in casa, 300 g. carne di vitello tritata, ½ carota, 1 gambo di sedano, 1 litro passata di pomodoro, sale q.b.

### **Preparazione:**

Tritare la cipolla 10 sec. vel. 7, raccogli con la paletta, aggiungi l'olio e cuoci 3 min. vel. cucchiaino 100°.

Dal foro introduci il concentrato di pomodoro, la ½ carota, il sedano, 2 min. vel. cucchiaino 100°.

Aggiungi la carne 3 min. temp. Varoma/antiorario/velocità cucchiaino.

Adesso aggiungi il pomodoro il sale (se necessario) e lascia cuocere ancora per altri 60 min. temp. 100°C/antiorario/velocità cucchiaino.

Ci si può condire gli spaghetti o usare per la pasta al forno.

## **RISOTTO POMODORO E BASILICO**

### **Ingredienti:**

Per 6 persone: 500 gr di riso arborio, 400 gr di polpa dipomodoro pronta, 70 gr di olio d'oliva, 70 gr di formaggio parmigiano grattugiato, 800 gr d'acqua, 1/2 cipolla, 8 foglie di basilico, 1 cucchiaino dado bimby.

451 calorie/porzione

### **Preparazione:**

Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla sulle lame, unisci la polpa di pomodoro e cuoci: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1.

Aggiungi il riso, l'acqua, il dado e cuoci: 13 minuti a temperatura 100 velocità 1.

A fine cottura aggiusta di sale, versa in una zuppiera e insaporisci con il parmigiano e il basilico fresco.

Consigli: la quantità di riso e degli altri ingredienti può essere proporzionalmente diminuita in base al numero delle persone.

## **SUGO CON LE COZZE O VONGOLE**

### **Ingredienti:**

Per 4 persone: 600 gr. di cozze o vongole pulite, 1/2 misurino di olio, 1/2 spicchio di aglio, 400 grammi di pomodori pelati, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, peperoncino a piacere, sale q.b.

### **Preparazione:**

Inserisci nel boccale l'olio, un poco di prezzemolo, l'aglio e il peperoncino: 3 minuti a temperatura 100 velocità cucchiaino.

Aggiungi i pelati, il sale e cuoci per 5 minuti a temperatura 100 e velocità cucchiaino. Unisci le cozze e termina la cottura per altri 8 minuti a temperatura 100/antiorario/ velocità cucchiaino e alla fine aggiungi il prezzemolo rimasto.

E' ottimo per condirci spaghetti o linguine.

## **SALSA BOSCAIOLA**

### **Ingredienti:**

100 grammi di funghi sott'olio, una dose di maionese.

### **Preparazione:**

Unisci agli ingredienti di base i funghi sott'olio: 45 secondi a velocità 4.

## **RISOTTO CON I FRUTTI DI MARE**

### **Ingredienti**

(per 4-5 persone)

- 400 gr Riso
- 300 gr Frutti di Mare
- 2 Spicchi Aglio
- 1 Cipollina
- 60 gr Olio Extravergine di Oliva
- 30 gr Vino Bianco

- 2 Pomodori maturi
- 50 gr Passata di Pomodoro
- 900 gr Acqua
- 2 Pizzichi Sale
- 1 Cucchiaino Prezzemolo tritato
- Pepe q.b.

### **Come preparare il Risotto ai Frutti di Mare**

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla. **3 Min. 100° Vel. 4.**

Posiziona la farfalla e unisci i frutti di mare. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi il vino. **2 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi il pomodoro. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi l'acqua e il riso. **14 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa in una risottiera, aggiusta di sale, aggiungi il prezzemolo, il pepe e amalgama bene.

Lascia riposare qualche minuto prima di servire.