

SUGO ALLE VONGOLE VERACI

Ingredienti:

800 gr. di vongole veraci;
100 gr. di olio di oliva;
150 gr. di pomodorini;
500 gr. di spaghetti;
aglio; prezzemolo;
sale e pepe q.b.

Procedimento:

mettere nel boccale 100 gr. di olio con uno spicchio di aglio e poco prezzemolo (3' 100° vel. 6); unire i pomodorini, salare e inserire nel boccale il cestello riempito con le vongole precedentemente lavate (15', 100° vel. soft). Cuocere la pasta al dente, versarla su un piatto da portata e cospargerla con il sugo alle vongole.

Aggiungere il prezzemolo tritato e il pepe macinato al momento.

Si può aggiungere alle vongole anche qualche scampo: il sugo sarà ottimo anche per condire le **linguine**.

SUGO AL POMODORO

ingredienti per 4 persone:

1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola o 1 scalogno
20 g di olio di oliva
350g di pomodori a pezzettoni freschi o in scatola
1 pizzico di zucchero
sale qb
2 rametti di basilico

Preparazione:

Metter nel boccale l'aglio e la cipolla tritare 4 sec vel 7

Unire l'olio appassire 3 min 100° vel 1 aggiungere il pomodoro e lo zucchero aggiustare di sale cuocere 10 min 100 gradi antior. vel soft aggiungere il basilico a fine cottura.

Nota se il sugo risultasse troppo liquido aumentare il tempo di cottura a temp varoma. Il tempo necessario dipende dalla qualità dei pomodori se freschi o dalla quantità del liquido di conservazione se in scatola.

PASTA AI 4 FORMAGGI

Ingredienti per 2 persone:

110 gr di gorgonzola dolce

120 gr di ricotta

100 gr di fontina

Mezza mozzarella

10 gr di burro

180 gr di pasta

Preparazione:

Mettere il burro nel boccale e scioglierlo: 1min.30 sec.60° vel.1.
Versare il gorgonzola e la fontina: 5 min.100° vel.1, tener controllato che il formaggio rimanga sul fondo,aggiungere la ricotta e la mozzarella: 2 min.100° vel.1.

Versare il composto sulla pasta e cospargere il formaggio grattugiato a piacere. Note: Con questi formaggi il gusto è abbastanza delicato, se si vuole si può mettere l'emmenthal,la provola comunque i formaggi più duri vanno messi prima insieme al gorgonzola e quelli più morbidi dopo. Tratto da bimby.masterforum.com

TOCCHETTI DI MANZO

Ingredienti:

800gr. Scamone di manzo o vitellone

1 cipolla

1 costa di sedano

20 gr burro

30 gr olio e.v.o

10 gr farina

50 gr brandy

1 limone

sale e pepe qb

Procedimento:

Tagliate la carne a tocchetti. Nel boccale tritate il sedano e la cipolla: 5 sec vel. 7.

Versate l'olio e i tocchetti di carne; insaporite: 5 min. temp. Varoma ANTIORARIO vel. SOFT.

Sfumate la carne con il succo di limone, continuando la cottura: 2 min. temp. Varoma; poi sfumate con il brandy allo stesso modo.

Aggiustate di sale e pepe e cuocete: 30 min. 100° ANTIORARIO vel. SOFT. Impastate bene il burro con la farina, unitelo alla carne con i chicchi di melagrana, continuando la cottura per altri 10 minuti. Servite la carne irrorata dal suo sugo e accompagnata da un purè di patate.

BOCCONCINI VELLUTATI DI TACCHINO

Ingredienti:

- 500 g. polpa di tacchino a cubetti
- 1 cucchiaino dado Bimby
- 1 cucchiaio di farina
- 10 g. funghi secchi
- 20 g. burro
- 400 g. acqua verdure a piacere (patate, carote, peperoni)
- qualche cucchiata di trito aromatico
- sale e pepe quanto basta

Preparazione:

Far ammorbidire i funghi in 200 g. di acqua tiepida.

Infarinare, salare e pepare i bocconcini di tacchino e sistemarli nel cestello.

Tagliare a fette le patate, a striscioline i peperoni, a bastoncini le carote sistemandoli bene nel Varoma e nel vassoio.

Nel boccale mettere i funghi strizzati ed il burro: 3 min. 100° vel. 1.

Aggiungere l'acqua di ammollo, la restante acqua, la farina, il dado: 5 min. 100° vel.

Posizionare il cestello ed il Varoma: 35 min. temp. Varoma vel. 4

A fine cottura disporre in un vassoio la carne con le verdure intorno, irrorare con la salsa e cospargere con il trito aromatico.

CARNE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti (per 6 persone):

- 500gr. di fettine di carne tenera
- 40gr. di olio,
- 400gr. di polpa di pomodoro
- origano
- 1 spicchio d'aglio
- sale q.b.

Preparazione

Disponi nel Varoma e nel vassoio del Varoma le fettine di carne condite con olio, sale, origano. Soffriggi nel boccale l'olio e l'aglio: 3 M a Temp 100 Vel 3.

Aggiungi la polpa pronta e il sale: 20 M a Temp Varoma Vel 1 e dopo 5 M posiziona il Varoma con la carne. A metà cottura rivolta le fettine. Terminata la cottura disponi le fettine in un piatto da portata e ricoprile con un poco del loro sugo. Con il sugo rimasto puoi condire pasta o riso e servire come piatto unico.

GOULASH

Ingredienti:

Per 4 persone:

600 gr di spalla, 100 gr di lardo tritato finissimo, 10 gr di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 cucchiaino di paprika piccante, 20 gr di cipolla, 400 gr di acqua bollente, 1 cucchiaino di dado Bimby, sale q.b.

Preparazione:

Tagliare la carne a tocchetti medie e infarinarla. Nel boccale tritare le cipolle 20 sec vel 5, unire il lardo e l'olio 4 min 100° vel 1. Aggiungere al soffritto la carne ben infarinata e rosolare 3 min temp Varoma vel 1, girare la carne e ripetere per altri 3 min temp Varoma vel 1. Aggiustare di sale, aggiungere la paprika e l'acqua bollente con il dado, cuocere 40 min 100° vel 1 e 10 min temp Varoma vel 1. Servire il goulash con patate cotte nel varoma.

SPEZZATINO DI VITELLO

Ingredienti:

- 800 g spezzatino di vitello
- 1 cipolla bianca burro
- 200 g panna fresca o 100 di mascarpone
- 100 di latte
- 1 cucchiaino di dado Bimby

Preparazione:

Tagliare i pezzetti a mano di carne da spezzatino di vitello a striscioline molto piccole e sottili, seguendo la venatura della carne. Inserire la cipolla nel boccale, tritare pochi secondi a vel 6, aggiungere il burro e fare soffriggere 3 min. 100 ° vel 1.

Aggiungere la carne: 3' 100° vel 1 antiorario, poi aggiungere la panna oppure il latte e il dado e cuocere 18 - 20' vel 1 100°.

Se usate il mascarpone aggiungetelo negli ultimi minuti di cottura. Servitelo nel piatto col il suo sughetto.

CANNOLI SICILIANI

Ingredienti:

Per la buccia

- 150 gr Farina
- 10 gr Strutto
- 10 gr Zucchero
- 80 gr Vino Rosso (Marsala o Porto)
- 1 Pizzico Sale
- Olio d'Oliva per friggere

Per il Ripieno

- Crema Bimby

oppure

- Ricotta (preferibilmente di Pecora)
- Gocce Cioccolato

Per guarnire

- Zucchero a Velo

Come preparare i Cannoli Siciliani

Metti tutti gli ingredienti nel boccale del Bimby e fai frullare il tutto. 30 Sec. Vel. 6.

Al termine riponi l'impasto sulla tavola e stendilo fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Taglia la sfoglia trasversalmente ottenendo così dei piccoli quadrati e avvolgili attorno agli appositi cilindri di alluminio.

Bagna poi la chiusura del cannolo, dove i due angoli si toccano, facendola aderire bene in modo che non si apra.

Friggi i cannoli in abbondante olio bollente, quindi lasciali raffreddare sopra una carta assorbente.

Una volta raffreddati puoi togliere i cilindri e inserire il ripieno.

Per il ripieno puoi usare la Crema Bimby oppure puoi mescolare la ricotta con delle gocce di cioccolato fondente.

Inserisci il ripieno nella buccia dei Cannoli e spolverali con Zucchero a Velo.

LIQUORE LIMONCELLO

Ingredienti:

1 litro di alcol per liquori 95°

1Kg di zucchero

1 litro di acqua

9 limoni non trattati

con la buccia spessa.

Preparazione:

Lavare bene i limoni in acqua calda per togliere la patina. Aiutandosi con il pelapatate togliere solo la parte gialla delle scorze e metterle in un vaso capiente con coperchio in fusione con l'alcol per 8 giorni. Di tanto in tanto agitare leggermente. Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo: nel boccale zucchero e acqua 30 min. 100° vel 1. Lasciare

raffreddare per 12 ore poi unire lo sciroppo all'alcol. Filtrare il tutto con gli appositi filtri, imbottigliare e conservare in dispensa per 8 giorni prima dell'uso.

LIQUORE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

6 arance non trattate (solo la buccia)

3 mandarini non trattati

1 litro di alcool

1 litro di acqua

800 g di zucchero

Preparazione:

Lavare in acqua calda gli agrumi togliendo la parte gialla della buccia delle arance e dei

mandarini facendo attenzione di eliminare completamente la parte bianca.

Nel boccale preparare uno sciroppo con acqua e zucchero 10 min. 100°vel 2

Versare lo sciroppo in un contenitore conservandone nel boccale 500 g,

aggiungere le scorze degli agrumi tagliate a listarelle, bollire 5 min. 100°vel 1.

Unire il contenuto del boccale allo sciroppo. Lasciare raffreddare e versare il tutto in un vaso capiente a chiusura ermetica con l'alcol.

Lasciare in fusione per 15 giorni.

Filtrare e conservare in bottiglia in luogo fresco e buio.

LIQUORE ALLA PESCA

Ingredienti

1 litro di alcol a 95°

noccioli pesca gialla q.b.

500 g d zucchero

500 g di acqua

Per lo sciroppo:

500 g di zucchero

200 g di acqua

Preparazione

Versare l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica della capienza di due litri.

Aggiungere fino al riempimento i noccioli di pesca gialla e lasciarli in fusione per 40 giorni.

Trascorso questo tempo nel boccale preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min. 90° vel 2.

Lasciare raffreddare lo sciroppo filtrare, l'alcol e unirlo allo sciroppo raffreddato, mescolare bene ed imbottigliare. Prima dell'uso farlo stagionare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi. E' un liquore profumato alla pesca di colore rosso (colorante naturale), da utilizzare per la pasticceria.

LIQUORE ALL'UOVO

Ingredienti:

500 g di latte

500 g di zucchero

200 g di marsala

200 g di alcol a 95°

1 bustina di vanillina

6 tuorli d'uovo

la scorza di un limone non trattato

Far bollire il latte con 200 g di zucchero la vanillina e la scorza del limone 5 min. 100° vel 1.

Togliere e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale la farfalla versare i tuorli e il rimanente zucchero montare 5 min. 40°ve 3.

Unire il latte, il marsala e l'alcool amalgamare 20 sec. vel 2. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

Liquore Cent'Erbe

Ingredienti:

- 3 foglie di basilico
- 3 foglie d menta
- 3 foglie di pesco
- 3 foglie di erba Luigia
- 3 foglie di limone
- 3 foglie di alloro
- 3 foglie di prugno
- 3 foglie di albicocco
- 3 foglie di ciliegio
- 3 fiori di camomilla
- 1 foglia d nespolo
- 1 pezzetto di liquirizia
- 400 g di alcol 90°

- 400 g di acqua
- 400 g di zucchero.

Preparazione:

Mettere foglie fiori e liquirizia in vaso capiente di vetro a chiusura ermetica.

Versare l'alcol e lasciare a macerare per 40 giorni mescolando ogni tanto.

Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min 90° vel 2

Lasciare raffreddare ed unirlo alle erbe. Filtrare, imbottigliare e far riposare 3 mesi prima d consumarlo.