

RAGÙ (CARNE DI CAVALLO)

per **sei persone** può essere preparato con:

- 350 g di bocconcini di polpa di manzo o di maiale
- 400 g di carne di cavallo (bocconcini)
- 80 g di pancetta di maiale dolce
- 1/2 misurino di vino bianco o rosso secco
- 60 grammi di olio
- 40 grammi di concentrato di pomodoro
- 1 dado bimby
- 1 lt. di salsa di pomodoro o 850 grammi di pomodori pelati
- 1 cipolla, 1 carota ed 1 costa di sedano - (50 g l'uno)
- Formaggio pecorino

Preparazione

1. Inserire nel boccale le verdure 20 sec. vel. 6.
2. Aggiungere la pancetta 10 sec. vel. 6.
3. Aggiungo l'olio e soffriggi: 3 minuti a temperatura 100°C /antiorario/vel. soft.
4. Unisci la carne e insaporisci per altri 10 minuti a temperatura 100°C/antiorario/velocità soft, bagnando con il vino.
5. Ad evaporazione del vino terminata (togliere il misurino per permettere l'evaporazione), aggiungere la salsa di pomodoro, il concentrato di pomodoro, sale e pepe a piacere, il dado da brodo e cuoci: 120 minuti a temperatura 100°C/antiorario/velocità soft, tenendo il misurino inclinato.
6. Aggiungere il pecorino

SUGO RAGU'

Ingredienti:

500 grammi di passata di pomodoro, 30 grammi di concentrato di pomodoro, 1/2 misurino di vino rosso, 80 grammi di olio, cipolla, 80 grammi di sedano, carota, 50 grammi di pancetta, 300 grammi di carne tritata in Bimby, sale q.b.

Preparazione:

Trita le verdure e la pancetta: 10 secondi a velocità 4. Aggiungo l'olio e soffriggi: 3 minuti a temperatura 100/antiorario/vel. soft. Unisci la carne e insaporisci per altri 10 minuti a temperatura 100/antiorario/ velocità soft, bagnando con il vino rosso secco o bianco. Aggiungo la passata, il concentrato, il sale e cuoci: 60 minuti a temperatura 100/antiorario/velocità

soft. E' ottimo per condire tagliatelle, fettuccine e lasagne al forno. Consigli: se vuoi raddoppiare le dosi ti consiglio di posizionare la farfalla.

CREMA DI LIMONE

Ingredienti per la crema di limone (dosi per 4 persone)

- bucce di 5 limoni freschi
- 900 gr di zucchero
- 1 litro di latte intero fresco
- 100 gr di amaro Lucano
- 1/2 litro di alcol a 90°

Preparazione

Mettete in infusione i limoni in un vaso a chiusura ermetica per 4 giorni. Al momento di preparare il liquore versate il latte nel boccale del Bimby con lo **zucchero** e cuocete per 20 minuti a 100° e velocità 2; quindi lasciate raffreddare.

Aggiungete l'**alcol** con le bucce dei limoni e poi unite l'**amaro Lucano**; quindi mescolate per 30 secondi a velocità 1.

Riempite le bottiglie dopo aver filtrato la crema di limone con l'aiuto del cestello e conservate o bevete subito.

CREMA DI LIMONCELLO

INGREDIENTI:

750 gr. di limoncello; 150 gr. di latte; 150 gr. di panna liquida; 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE:

Inserire nel boccale il latte e lo zucchero: 5' 100° vel. 2. Versate in un recipiente e lasciate raffreddare. A latte freddo aggiungete la panna e il limoncello e mescolate bene. Conservate la crema di limoncello in bottiglie ermeticamente chiuse.

LIQUORE AL CAFFE'

Ingredienti

- 500 g di alcool a 70°
- 500 g di zucchero
- 12 tazzine di caffè
- 1 stecca di vaniglia

Preparazione

Preparare 2 moke da 6 di caffè.

Versare lo zucchero e il caffè nel boccale e frullare 20 sec. vel 3. Aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare per 30 min.

Unire l'alcool, togliere la stecca di vaniglia amalgamare ed imbottigliare.

CASSATA SICILIANA 1 X 12

Ingredienti:

1 dose di pan di spagna

500 gr. ricotta romana

200 gr. frutta candita a dadini

250 gr. zucchero

200 gr. marmellata di albicocche

50 gr. maraschino

50 gr. acqua di fiori d'arancio

1 pizzico di vanillina

100 gr. cioccolato fondente tritato grossolanamente

100 gr. pistacchi spellati e asciugati

per decorare:

4 ciliegine candite

cedro candito.

Preparazione: Preparare il pan di spagna, farlo cuocere in una tortiera rotonda e quando sarà freddo, tagliarlo in dischi di 1 cm. Inserire nel boccale l'acqua di fiori d'arancio e la marmellata: 4 min. 90 vel. 4 e mettere da parte in una ciotola.

Foderare uno stampo rotondo con il pan di spagna, con l'aiuto di una pennellina inzupparlo con lo sciroppo di marmellata e spruzzarlo con il maraschino.

Introdurre ora nel boccale 100 gr. acqua, vanillina e zucchero: 10 min. 100 vel. 1.

Togliere il boccale, lasciare intiepidire lo sciroppo e poi aggiungere la ricotta e il maraschino rimasto: 1 min. vel. 3.

Unire i canditi, il cioccolato tritato grossolanamente e i pistacchi: 20 sec. vel 2, aiutandosi con la spatola.

Versare il composto ottenuto nello stampo foderato di pan di spagna, livellarlo bene e coprirlo con un altro disco di pan di spagna spruzzato di maraschino. Tenere in frigorifero per almeno 3 ore.

Prima di servirla, sformarla con delicatezza in un piatto da portata, ricoprirla con il restante sciroppo di marmellata e decorarla a piacere con ciliegine e cedro candito.