

## RISOTTO ALLA MARINARA

### Ingredienti

1 mazzolino di prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
40 g olio evo  
300 g misto mare surgelato  
350 g di riso parboiled  
100 g di vino bianco secco  
800 g di acqua  
1 cucchiaio di dado vegetale bimby  
sale q.b.  
20 g burro  
40 g parmigiano

mettere nel boccale il prezzemolo, tritare 3 sec. vel. 7 e mettere da parte.  
mettere l'aglio nel boccale, tritare 3 sec. vel. 5.  
aggiungere l'olio e il misto mare precedentemente scongelato sotto l'acqua, rosolare 3 min. 100° antiorario vel. soft.  
unire il riso e il vino tostare 3 min. 100° antiorario vel. soft.  
aggiungere l'acqua bollente e il dado, aggiustare di sale, cuocere senza misurino 13 - 15 min. 100° antiorario vel. soft.  
a cottura ultimata mantecare con burro parmigiano e prezzemolo.

## PASTA CREMA DI GORGONZOLA E ZUCCHINE

### Ingredienti

(per 2 persone)

- 2 Zucchine  
- 1 Pomodoro rosso  
per la Crema di Gorgonzola.  
- 100 gr Latte  
- 15 gr Farina  
- 15 gr Acqua  
- 150 gr Gorgonzola

### Come preparare la Pasta con Crema di Gorgonzola, Zucchine e Pomodori

Taglia le zucchine a rondelle sottilissime e friggile in abbondante olio d'oliva. Spolverale di sale e metti da parte.

Prepara la crema di gorgonzola.

Inserisci nel boccale il latte. **2 Min. 100° Vel. Soft.** (non fa niente se la temperatura non raggiunge i 100°).

Aggiungi la farina e l'acqua. **2 Min. 100° Vel. Soft.**

Aggiungi il gorgonzola. **4 Min. 100° Vel. Soft.**

Frulla il tutto. **10 Sec. Vel.7.**

Una volta scolata la pasta mettila nel boccale con questa crema e amalgama. **20 Sec. Antiorario. Vel. Soft.**

Metti la pasta sui singoli piatti e sopra metti le zucchine fritte.

Decora i lati del piatto con i pomodori tagliati a fettine sottili.

## **PASTA CON FUNGHI PORCINI**

### **Ingredienti**

- 500 gr Spaghetti
- 950 gr Acqua
- 1 Spicchio Aglio
- Peperoncino q.b.
- 1 Cucchiaino Dado Bimby ai Funghi o Vegetale o Sale
- Prezzemolo q.b.
- Parmigiano q.b.
- 80 gr Olio Extravergine di Oliva
- 1 Bustina Funghi Porcini secchi

### **Come preparare la Pasta con Funghi Porcini**

Metti i funghi in ammollo nell'acqua.

Inserisci il parmigiano nel boccale e grattugia. **10 Sec.Vel. da 1 a 8.**

Con lame in movimento, inserisci il prezzemolo e trita. **5 Sec. Vel. da 1 a 8.**

Togli il parmigiano e il prezzemolo e mettili da parte.

Inserisci l'aglio e il peperoncino e sminuzza. **5 Sec. Vel. 8.**

Aggiungi l'olio e soffriggi. **3 Min. 100° Vel. Soft.**

Strizza i funghi e inseriscili nel boccale insieme al dado. **5 Min. 100° Vel. Soft.**

Aggiungi l'acqua usata per l'ammollo dei funghi, precedentemente filtrata.

Porta a ebollizione a **100° Vel.1** per il tempo necessario.

Butta gli spaghetti e cuoci per il tempo indicato sulla confezione. **100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa in una pirofila e condisci col parmigiano al prezzemolo messo da parte.