

RIGATONI AL RAGÙ DI VERDURE

Ingredienti: (Dose per 6 persone)

500gr. di rigatoni

Per il sugo:

1 scatola di pelati 850gr.

1 cipolla 2 carote (150gr.)

1 costa di sedano

1 ciuffo di prezzemolo

30gr. burro 40gr.

olio di oliva

1 cucchiaio di dado Bimby

1 mis. vino bianco

sale e pepe q.b.

Procedimento:

Inserire nel boccale i pomodori: 10 sec. Vel. 6 e metterli da parte.

Introdurre le verdure: 10 sec. Vel. 3

Unire olio e burro: 5min. 100° Vel. soft + vino: 5min. 100° Vel. soft

Unire pomodori, dado e pepe: 20 min. 100° Vel. soft

Versare il sugo sui rigatoni e servirli con abbondante parmigiano.

Note: Questo sugo è ideale per condire anche cicatelli foggiani o tagliatelle.

PASTA ASPARAGI E GAMBERETTI

Ingredienti:

1 scalogno

30 gr. olio

300 gr. asparagi (se congelati tirarli fuori 30 minuti prima)

1 litro d'acqua

500 gr. pasta

300 gr. gamberetti scongelati

1 confezione di panna da cucina

dado vegetale bimby q.b.

Preparazione:

Tritare lo scalogno per 5 secondi a velocità 7.

Aggiungere l'olio 3 min. 100° vel.1.

Aggiungere gli asparagi a tocchetti 3 min. 100° Soft antiorario, unire 1 litro d'acqua il dado vegetale 8 min. varoma Soft antiorario.

Buttare la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione + 2/3 minuti varoma Soft antiorario.

Durante gli ultimi 5 minuti aggiungere i gamberetti e a 1 minuto dalla fine la panna.

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.

SUGO AL PESCE

Ingredienti per 4 persone

- 200g di moscardini
- 200g di calamari
- 200g di pesce bianco deliscato
- 1 mazzolino di
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- 100g di vino bianco secco
- 100g di vongole sgusciate
- 1 scatola di pelati o 1 scatola pomodoro a pezzetti
- sale pepe q.b
- peperoncino qb a piacere

Preparazione:

- pulire il pesce e lavarlo in acqua salata, tagliare i calamari ad anelli, il pesce bianco a pezzetti.
- mettere nel boccale il prezzemolo tritare 5 sec vel 7 e metterlo da parte.
- mettere nel boccale lo scalogno e l'aglio tritare 5 sec vel 7.
- aggiungere l'olio rosolare 3 min 100° vel 1.
- aggiungere il pesce cuocere 5 min varoma antior. vel soft.
- sfumare con il vino 3 min varoma antior. vel soft .

- unire le vongole con la loro acqua il pomodoro sale pepe e aggiungere a piacere il peperoncino cuocere 15 min 100° antior. vel soft. se il sugo risultasse troppo liquido si consiglia di cuocere ancora a temp varoma per 10 min.
- a cottura ultimata unire il prezzemolo.

SUGO DI POMODORO: SEMPLICE MA BUONISSIMO

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

FUSILLI AL SUGO ALLA SALSICCIA

Ingredienti (Dose per 6 persone)

- 500 gr. fusilli

per il sugo:

- 500 gr. polpa di pomodoro
- 300 gr. salsiccia spellata
- ½ peperone rosso
- ½ cipolla
- 1 porro
- 4-5 foglie di basilico
- 40 gr. olio di oliva
- ½ mis. vino rosso
- sale q.b.

Preparazione

1. Inserire nel boccale cipolla, porro, peperone: 5 sec. vel.4.
2. Unire l'olio: 3 min 100° vel. 1.
3. Aggiungere la salsiccia a pezzetti e il vino: 5 min. 100° vel. 1.
4. Unire pomodoro e sale: 15 min. 100° vel. 1.

5. A fine cottura aggiungere il basilico, condire i fusilli e servire.

RISOTTO AL RADICCHIO CON SCAMORZA AFFUMICATA

Ingredienti :

200 g di riso un paio di foglie di radicchio

1/2 scamorza affumicata piccola

20 g olio evo

10 g burro

20 g parmigiano grattugiato

40 g di vino rosso

1/4 di scalogno

1 cucchiaino dado Bimby

440 g acqua

sale q.b.

Preparazione :

1. Tritare lo scalogno 3 sec. vel. 5.

2. Tritare il radicchio 3 sec. vel. 7.

3. Aggiungere l'olio e rosolare il tutto 3 min. 100° vel. Soft.

4. Unire il vino rosso e il riso e tostare 2-3 min. 100° Antiorario vel. 1 (con misurino inclinato o senza misurino).

5. Aggiungere acqua bollente e dado, aggiustare di sale se necessario e cuocere per il tempo di cottura del riso usato meno un minuto, 15 min. 100° Antiorario vel. Soft .

6. Aggiungere burro, parmigiano grattugiato e scamorza affumicata tagliata a dadini e impostare l'ultimo minuto di cottura del riso x mantecare il tutto, 1 min. 100° Antiorario vel. Soft.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- 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.

Preparazione:

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

- b) Posiziona la farfalla e unisci i frutti di mare. **3 Min. 100° Vel. 1.**
- c) Aggiungi il vino. **2 Min. 100° Vel. 1.**
- d) Aggiungi il pomodoro. **3 Min. 100° Vel. 1.**
- e) Aggiungi l'acqua bollente e il riso. **14 Min. 100° Vel. 1.**
- f) Versa in una risottiera, aggiusta di sale, aggiungi il prezzemolo, il pepe e amalgama bene.

Lascia riposare qualche minuto prima di servire.

RISOTTO AI CARCIOFI

Ingredienti

- 5/6 Carciofi
- 1/2 Limone
- 1 Spicchio Aglio
- 1/2 Cipolla
- 1 Pizzico Pepe
- 500 g Riso
- 40 g Olio Extravergine di Oliva
- 1/2 Misurino Vino Bianco
- 500 g Acqua
- 1 Cucchiaino Dado Vegetale o Preparato per Soffritto

Preparazione:

- Pulisci i carciofi e mettili a bagno in acqua acidulata (con del limone dentro).
- Metti nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla. **3 Min. 100° Vel. 2 Antiorario.**
- Aggiungi i carciofi sgocciolati e il pepe. **10 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**
- Aggiungi il riso e il vino bianco. **3 Min. 100° Vel. 1.**
- Aggiungi l'acqua bollente il dado, **20 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Varia la quantità di aglio e cipolla a seconda dei tuoi gusti.

PASTA PANCETTA BIETA E PARMIGIANO

Ingredienti

(abbondante per 2 persone)

- 1/2 Cipolla
- 40 gr Olio d'Oliva
- 100 gr Pancetta Dolce
- 100 gr Bieta
- Scaglie di Parmigiano Reggiano a piacimento

Come preparare la Pasta Pancetta, Bieta e Scaglie di Parmigiano

Inserisci nel boccale la cipolla. **3 Sec. Vel.7.**

Se preferisci pezzetti più piccoli di cipolla, raccogli con la spatola sul fondo e trita nuovamente **3 Sec. Vel.7.**

Aggiungi l'olio. **3 Min. 100° Vel.1.**

Aggiungi la pancetta. **3 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Lava bene la bieta, taglia a striscioline e mettila nel boccale. **7 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Utilizza questo sugo per condire a pasta.

Sopra alla pasta aggiungi scaglie di parmigiano reggiano.

Io abondo, perché mi piace un sacco il parmigiano :-P.

Il mio consiglio

Se desideri aumentare le dosi per 4 persone, basta raddoppiare gli ingredienti e i tempi di cottura. ;-)

PASTA CON PEPERONI E BACON

Ingredienti

- 500 gr Spaghetti
- 200 gr. Peperone Giallo
- 200 gr. Peperone Rosso
- 80 gr. Bacon (o Pancetta Affumicata)
- 20 gr. Basilico
- 20 gr. Prezzemolo
- 50 gr. Olio Extravergine di Oliva (per cuocere) + a piacere a da aggiungere a crudo
- 1 Scalogno
- 1 l Acqua
- Sale q.b.

Come preparare la Pasta con Peperoni e Bacon col Bimby

Metti nel boccale il peperone rosso, il prezzemolo e il basilico. **40 Sec. Vel. 4.** Metti la salsa da parte.

Inserisci nel boccale l'olio e lo scalogno. **2 Min. 100° Vel. 4.**

Aggiungi il bacon a dadini e il peperone giallo tagliato a striscioline. **2 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Metti nel boccale l'acqua e il sale. **7 Min. Temp. Varoma Vel.1.**

Quando bolle versa gli spaghetti dal foro nel boccale e cuoci. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Una volta scesi gli spaghetti, imposta il tempo di cottura della pasta.

Versa in un piatto di portata e condisci con la salsa lasciata da parte e l'olio a crudo.

Puoi sostituire lo scalogno con la cipolla o la l'aglio, a seconda dei gusti.

Consiglio Per dare al piatto un tocco di croccantezza in più, metti delle fette di bacon a bruscare in forno e aggiungile alla fine per decorare la pasta.

PASTA ALL'AMATRICIANA

Ingredienti

(per 4 persone)

- 250 gr Guanciale a dadini
- 100 gr Acqua
- 80 gr Vino Rosso
- 1 Cipolla
- 400 gr Pomodori Pelati
- Peperoncino Piccante (secondo il tuo gusto)
- Pecorino Grattugiato

Come preparare la Pasta all'Amatriciana

Inserisci nel boccale la cipolla. **3 Sec. Vel. 7.**

Aggiungi l'acqua e il guanciale. **5 Min. 100° Vel. 1 Antiorario.**

Aggiungi il vino. **3 Min. Temp. Varoma Vel. 1 Antiorario.**

Il vino deve essere ben sfumato. Per cui, se necessario, aggiungi qualche minuto.

Aggiungi i pomodori pelati. **20 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Se vuoi un sugo più denso, durante la cottura puoi portare la temp. a **Varoma**, tenendo il misurino inclinato.

A fine cottura aggiungi un poco di peperoncino piccante al sugo e del pecorino.

PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingredienti:

2 melanzane tonde

mozzarella circa 200

100 g parmigiano

basilico fresco in buona quantità

passata di pomodoro

1 bottiglia

1 costa sedano

1 carota

1/2 cipolla

2 spicchi d'aglio

olio sale e pepe

Preparazione:

Tagliare le melanzane a fette cospargerle di sale e metterle in uno scolapasta per far sì che l'acqua di vegetazione esca.

Inserire nel boccale la mozzarella e dare 2 colpi di turbo e mettere da parte.

Inserire carota, sedano, aglio, cipolla e basilico e dare 3 colpi di turbo.

Mettere ½ mis. di acqua e 30 gr. di olio 5 min. 90° vel. 2.

Aggiungere la passata di pomodoro e il sale 15 min. 100° vel. 2.

Nel frattempo dopo aver passato la salagione alle melanzane asciugarle e passarle alla griglia, o anche sulla padella di ghisa e metterle da parte.

Nella teglia foderata di carta da forno bagnata e strizzata mettere prima un mestolo di sugo, le melanzane ancora sugo, parmigiano come se piovesse, mozzarella tritata col Bimby ed ancora le melanzane e così via fino alla fine degli ingredienti finendo con mozzarella e parmigiano.

Infornare a 220° finchè non fa una bella crosticina.

MELANZANE RIPIENE DI RISO

Ingredienti:

200 g di riso

4 melanzane viola lunghe e tonde

200 g di polpa di pomodoro a dadini

150 g di polpa di carne di manzo

1 spicchio d'aglio

1 scalogno

1 mazzetto di prezzemolo

100 g di vino bianco secco

30 g di olio extravergine di oliva

500 g di brodo (o acqua e dado Bimby)

un pizzico di sale e pepe

Preparazione:

Tagliare le melanzane a metà e svuotarle della polpa, ottenendo così 8 contenitori.

Tagliare la polpa a dadini di n cm., salare leggermente e lasciarli spurgare per circa dieci minuti.

Tagliare a tocchetti piccoli la carne.

Tritare l'aglio: 3 sec. vel. 7.

Aggiungere 20 g di olio, le melanzane ben strizzate, rosolare: 3 min. 100° vel. 1,

Unire la carne e 50 g di vino, cuocere: 8 min. 100° Antiorario vel. Soft.

Versare il composto nella terrina con il prezzemolo.

Per preparare il riso.

Tritare lo scalogno: 3 sec. vel. 7.

Aggiungere l'olio rimasto, insaporire: 3 min. 100° vel. 2, unire il riso e tostare per 2 minuti 100° Antiorario vel. 1.

Sfumare con il vino rimasto per due minuti.

Versare il brodo e cuocere: 10 min. Antiorario vel. Soft.

Aggiungere al riso il misto di melanzane e la dadolata di pomodorini e amalgamare delicatamente, aggiustare di sale e pepe e distribuire il composto nei contenitori di melanzana.

Sistemare in una pirofila leggermente oliata e cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

RISOTTO ALLE MELANZANE

Ingredienti:

350 g di riso arboreo

30 g di parmigiano grattugiato

200 g di melanzane

1 spicchio d'aglio

1 scalogno

100 g di vino bianco secco

3 acciughe

40 g di olio evo

1 mazzetto di prezzemolo

800 g di acqua bollente

1 cucchiaio di dado Bimby

Preparazione:

Tritare il prezzemolo 5 sec. vel. 7, metterlo da parte.

Mondare le melanzane, tagliarle a cubetti e metterli in acqua e sale per 10 min.

Tritare lo scalogno e l'aglio 5 sec vel. 7, aggiungere le acciughe, l'olio e i cubetti di melanzana asciugati, rosolare 5 min. 100° antiorario vel. 1.

Unire il riso, insaporire 2 min. 100° antiorario vel. 1, poi versare il vino e farlo evaporare per 1 min. prima di aggiungere l'acqua e il dado Bimby, cuocere 15 min. 100° antiorario vel.1.

DITALONI ALLE MELANZANE

Ingredienti:

500 g di ditaloni

una grossa melanzana sbucciata

250 g di pomodori pelati

1/2 cipolla

uno spicchio d'aglio

30 g d'olio

50 g di parmigiano grattugiato

peperoncino a piacere

sale,
pepe.

Preparazione:

Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min 100° vel 2.

Unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 la melanzana a pezzi: 40 sec vel 4.

Aggiungere pelati, sale, pepe e peperoncino: 20 min 100° vel 1.

Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione e condirla con il sugo.

Servire con parmigiano grattugiato.