

LINGUINE ALLA CARBONARA DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

280 gr. di pasta (tipo linguine)

Per il sugo:

400 gr di zucchine (tipo genovese);

1 cipollina bianca;

1 spicchio d'aglio;

40 gr. di olio di oliva extra vergine;

3 rametti di maggiorana;

30 gr. di pecorino romano;

3 torli d'uovo;

sale e pepe q.b;

5 foglie di basilico.

Preparazione:

1. Mondare e lavare le zucchine, tagliarle a cubetti medi;
2. Tritare la cipolla: 3 sec/vel.7.
3. Riunire sul fondo con la spatola;
4. Aggiungere lo spicchio d'aglio e 30 gr: di olio, le foglioline di maggiorana e i cubetti di zucchine: 10/12 minuti/varoma/antiorario/vel. 1;
5. A fine cottura togliere e mettere da parte in un salta pasta;
6. Nel boccale pulito e asciutto grattugiare il pecorino: 20 sec./vel. 7-8;
7. Aggiungere i tuorli d'uovo, sale e pepe; frullare 20sec./vel.4-5;
8. Cuocere la pasta in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione;
9. Versare la pasta scolata nel salta pasta sopra il sugo di zucchine, unire la crema di uova e formaggio, mescolare rapidamente, distribuire l'oliop rimasto e le foglie di basilico.

SPAGHETTI AL SAPORE DI MARE

Ingredienti per 4 persone

Per la cottura degli spaghetti:

- 1200 gr. di acqua; 1 pizzico di sale;
- 300 gr. di spaghetti di semola.

Per il pesto:

- 1 spicchio d'aglio; 10 gr. di pecorino grattugiato;
- 10 gr. di parmigiano grattugiato;
- 40 gr. di olio d'oliva extravergine;

Per il sugo di mare:

- 300 gr. di vongole surgelate, scongelate;
- 30 gr. di olio extravergine d'oliva; 1 spicchio d'aglio;
- 1 cipollotto a rondelle; 5-6 pomodorini a ciliegia;

- 400 gr. di pesce sfilettato (coda di rospo);
- 400 gr. di acqua; 1 pizzico di sale.

Preparazione:

1. Fare il pesto: tritare il basilico e aglio: 5 sec./vel. 7; Unire i formaggi e frullare: 10 sec./ve. 7-8;
2. Versare l'olio: 20 sec./vel. 4-5. Tenere da parte;
3. Fare il sugo. Mettere le vongole nel recipiente del Varoma; versarvi sopra 20 gr. di olio, uno spicchio d'aglio, il cipollotto, a rondelle, con i pomodorini. Nel vassoio del Varoma mettere i filetti di pesce con sopra un poco di pesto;
4. Senza lavare il boccale versare l'acqua con il sale, chiudere e posizionare il Varoma completo di vassoio: 20 min. /varoma/vel. 2;
5. A fine cottura, unire le vongole ai filetti e versare il tutto in un salta pasta;
6. Cuocere la pasta. Nel boccale con l'acqua rimasta, unire altra acqua fino ad arrivare a 1200 gr, aggiustare di sale e portare a bollore: 8 min./100°/vel. 1;
7. Cuocere gli spaghetti nel boccale per il tempo necessario indicato sulla confezione: 100°/vel. 1;
8. Scolare gli spaghetti, unirli al sugo di pesce, condire con il pesto preparato e il resto dell'olio. Servire caldi.

RUOTE AI CANNELLINI CON SPECK E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

Per la cottura della pasta:

- 1300 gr. di acqua;
- 1 cucchiaino di sale;
- 280 gr. di pasta (tipo ruote o a piacere);

Per il sugo:

- 300 gr di fagioli cannellini (in scatola);
- 1 cipollotto;
- 40 gr. di olio extravergine d'oliva;
- 1 piccolo peperoncino;
- sale e pepe q,b,;
- 150 gr. di speck a fette;
- 1 mazzetto di rucola;

Preparazione:

- Scolare i fagioli cannellini dal liquido e passarli sotto l'acqua corrente;
- Tritare il cipollotto: 3 sec./vel. 7. Riunire sul fondo con la spatola;
- Aggiungere 30 gr. di olio, i fagioli e il peperoncino, sale e pepe: 5 min./100°/antiorario/vel.1. (si otterrà un composto cremoso);

- Tagliare a listarelle le fettine di speck, unirle ai fagioli e insaporire: 2 min./100°/antiorario/vel. 1. Togliere e mettere da parte in un salta pasta;
- Senza lavare il boccale versare l'acqua per la cottura della pasta e portare a bollore: 10 min./100°/vel. 1;
- Aggiungere il sale e la pasta, cuocere per il tempo indicato sulla confezione: 100°/antiorario/vel. 1.
- Scolare la pasta e unirla al composto di fagioli e speck nel salta pasta, aggiungere la rucola, lavata e tagliata, irrorare con l'olio rimasto e servire.

PENNETTE AI LEGUMI E TOCCHETTI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

Per marinare il pollo:

- 1 limone (il succo); 2 rametti di erba cipollina; 1 rametto di timo;
- 10 gr di olio extravergine d'oliva; sale e pepe q.b.; 400 gr. di tocchetti di pollo;

Per il sugo ai legumi:

- 100 gr di fagiolini; 100 gr. di taccole; 30 gr di cipolla bianca;
- 30 gr di olio extravergine d'oliva; 150 gr. di piselli freschi sgranati (o surgelati); 200 gr di brodo vegetale;

Per la cottura della pasta:

- 1300 gr di acqua, 1 pizzico di sale; 280 gr di penne di semola rigate;

Per condire:

- 10 gr di olio extravergine d'oliva; 30 gr di parmigiano; grattugiato.

Preparazione:

1. Fare la marinata con succo di limone, aromi, olio, sale e pepe, unirvi i tocchetti di pollo e mettere in frigorifero;
2. Mondare i fagiolini e le taccole eliminando anche il filo; tagliarli a metà;
3. Tritare la cipolla: 3 sec/vel.7 Riunire con la spatola e aggiungere l'olio: 3 min./100°/vel. 1;
4. Unire i piselli, le taccole, i fagiolini e il brodo vegetale;
5. Nel cestello sistemare i tocchetti di pollo tolti dalla marinata e leggermente oliati, posizionare il cestello e chiudere: 20 min./varoma/antiorario/vel. 1;
6. A fine cottura controllare il pollo e aggiustare di sale e pepe. Mettere da parte il pollo mescolato al sugo di legumi;
7. Senza lavare il boccale, versare l'acqua per la pasta e portare a bollore: 10 min./100°/vel.1;

8. Unire il sale e le penne; cuocere per il tempo indicato sulla confezione: 100°/antiorario/vel. 1;
9. A fine cottura, scolare la pasta e unire il sugo dei legumi e pollo. Mescolare e condire con olio e parmigiano.

PENNE ALL'ARRABBIATA

Ingredienti x 4:

320 g. di penne rigate
1 cipollina
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino rosso
50 g. di pecorino grattugiato
50 g. di pancetta tesa
350 g. di pomodori pelati freschi o in scatola
sale q.b.

Esecuzione:

Tritare nel boccale aglio e cipolla 5 sec. vel. 7

Tagliare a listarelle la pancetta, unirla all'olio nel boccale e rosolare 3 min. 100° vel. 2.

Privare dei semi i pomodori, tagliarli a dadini e unirli al soffritto con il peperoncino, cuocere 10 min. 100° antiorario vel.1.

Cuocere in acqua salata le penne, scolarle al dente e versarle in una zuppiera, condirLe con il sugo, aggiungere il pecorino e servire.

PENNE ALL'ARRABBIATA CON POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

Tritare un mazzetto di prezzemolo a vel. 7/8, aggiungere 1 mis.di olio, 2 spicchi di aglio 1 pezzetto di peperoncino e soffriggere 4 min. 80° vel. 4.

Aggiungere 1/2 mis. di gin 2 min varoma vel. 3 con il misurino inclinato.

Unire 200gr di polpa di granchio in scatola senza il liquido(non buttatelo perche' serve!!!) 2 min 100° vel. soft antiorario.

Versare 100gr di passata di pomodoro 4 min 100° vel. soft antiorario.

Aggiungere 600gr di acqua,il liquido del granchio,1 pizzicotto di sale grosso e portare ad ebollizione 6 min 100° vel.1 antiorario.

Versare 500gr di penne e cuocere il tempo indicato sulla confezione a 100° vel. soft antiorario.

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- * 350 g di pasta tipo spaghetti
- * 1 scatola di pomodori pelati
- * ½ cipolla
- * 12 olive nere snocciolate
- * 200 gr. di fagioli bianchi
- * 1 cucchiaio di capperi
- * 3 filetti d'acciughe sott'olio d'oliva
- * 1 pizzico di origano
- * 40 gr. olio d'oliva
- * 1 pizzico di peperoncino
- * Sale
- * Pepe

Esecuzione:

Tritare nel boccale le olive con i capperi, le acciughe e ½ cipolla 5 sec. vel. 7.

Unire il trito all'olio nel boccale e rosolare 3 min. 100° vel. 1.

Aggiungete i pomodori con il peperoncino, origano, sale e pepe q.b., cuocere 10 min. 100° antiorario vel.1 con il bicchiere inclinato.

Aggiungete i fagioli, cuocere 3 min 100° antiorario vel. 1.

A fine cottura porre il tutto in un salta pasta e mescolate il sugo con gli spaghetti, servite subito ben caldi.

SPAGHETTI ALLE COZZE

Ingredienti per 6 persone:

500 gr. spaghetti

Per il sugo:

500 gr. cozze fresche pulite

500 gr. polpa di pomodoro

½ cipollina

1 spicchio di aglio

40 gr. olio di oliva

peperoncino a piacere

1 ciuffo di prezzemolo

sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare il prezzemolo vel. 7-8 e mettere da parte;

Tritare nel boccale aglio, cipolla e peperoncino vel. 7-8.

Inserire nel boccale olio, il trito, cuocere: 3 min. 100° vel. 1.

Aggiungere pomodori, sale e pepe: 10 min. 100° vel. 1.

Unire le cozze: 5 min. 100° antiorario vel. 1.

Condire gli spaghetti e servirli a piacere con prezzemolo tritato.

PESTO ALLA GENOVESE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

80 g basilico lavato e asciugato

50 g formaggio parmigiano

30 g formaggio pecorino

30 g pinoli

1 spicchio aglio

15 cl olio d'oliva.

Sale.

PREPARAZIONE:

1. Inserisci nel boccale il parmigiano, il pecorino, i pinoli e l'aglio: 30 secondi a velocità turbo;
2. Raccogli il trito con la spatola e unisci il basilico, l'olio e il sale 20 secondi a velocità 4 e 20 secondi a velocità 8.
3. Serve per condire trenette, gnocchi, lasagne.
4. Consigli: se vuoi renderlo più fluido aggiungi 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

PANGRATTATO TOSTATO

100 gr. pane grattato;

10 gr di olio;

il sale q.b.,

tostare il tutto per 5 min. vel. 1 a 100°.

PASTA AL TONNO IN BIANCO

Ingredienti:

250 gr di pasta (qualsiasi formato), 1 scatoletta da 80 gr di tonno, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo tritato a piacere, 2 misurini di vino bianco, 1 pomodoro privato dei semi e sfilettato (facoltativo), 60 gr di olio, sale q.b., peperoncino se amate il piccante, acqua per la cottura della pasta (sempre il doppio del peso della pasta).

Preparazione Pasta al Tonno in Bianco:

tritare lo spicchio d'aglio 3 sec vel 7, raccogliere con la spatola e aggiungere 2 giri di olio (eventualmente il peperoncino), soffriggere 4 minuti 100° vel 1, aggiungere dal coperchio il tonno sgocciolato (e il pomodoro) 3 min 100° /antiorario/vel soft, il prezzemolo e il vino, 5 min 100°/antiorario/vel soft, aggiungere dal foro l'acqua di cottura per la pasta (300 gr), portare a bollore a

temperatura varoma, salare (1 cucchiaino raso da caffè), aggiungere la pasta e cuocere in senso antiorario 100° velocità mestolo per il tempo indicato sulla confezione. A 2/3 minuti dal termine assaggiare ed aggiustare eventualmente di sale, se è ancora troppo liquida terminare la cottura a varoma.

FUSILLI CON TONNO IN BIANCO

Ingredienti:

20 g d olio,
cipolla,
6-7 pomodorini,
peperoncino,
basilico,
2 scatole di tonno,
50 g d olive nere "nostrane".

Preparazione:

Mettere nel boccale la cipolla x 5 secondi velocità 7.

Aggiungere l'olio x 3 minuti 100° velocità soft.

Versare i pomodorini, il basilico e il peperoncino 3 minuti 100° velocità 1.

Unire le 2 scatole d tonno e le olive snocciolate, x 3 minuti 100° antiorario velocità soft.

Accompagnare questo sughetto a della pasta... io solitamente lo unisco a dei fusilli e c aggiungo del parmigiano.

PASTA CON FILETTO DI SGOMBRO

GR. 400 SPAGHETTI, GR. 400 SGOMBRI FRESCHI, UNA CIPOLLA, CAPPERI SALATI, AGLIO, POMODORINO (A PIACERE), PREZZEMOLO, OLIO, SALE E PEPE.

SFILETTATE GLI SGOMBRI, RIDUCETELI A TOCCHETTI E INSAPORITELI IN UN TRITO DI CIPOLLA SOFFRITTA; UNITE IL POMODORINO, UN CUCCHIAIO DI CAPPERI, UN PIZZICO DI SALE, PEPE E GLI SPAGHETTI COTTI E SCOLATI MOLTO AL DENTE, FACENDOLI SALTARE VELOCEMENTE PER COMPLETARNE LA COTTURA; ALLA FINE, AGGIUNGETE ALLA PASTA UN TRITO DI AGLIO, PREZZEMOLO, E SE NECESSARIO UN PO' DI ACQUA DI COTTURA DELLA PASTA.