

## PASTA E CECI

### Ingredienti (per 4 persone)

- 350 gr ceci lessati
- 40 gr olio e.v.o.
- 30 gr di soffritto (cipolla, carota, sedano)
- 400 gr di pomodori pelati
- 150 gr di brodo vegetale
- qualche ago di rosmarino
- 250 gr di pasta corta o ditaloni
- 30 gr di pecorino o parmigiano
- sale q.b

### Preparazione:

Mettere a mollo i ceci in acqua fredda con un pizzico di bicarbonato e lasciarli per circa 12 ore. Far cuocere a fuoco lento, in apposita pentola, i ceci in abbondante acqua, il tempo di cottura è indicato sulla confezione (**70÷120 min.**). Controllare la cottura dei ceci se necessario aggiungere altro tempo, e mettere da parte.

Inserisci nel boccale l'olio, il soffritto, il peperoncino: **4 min. a 100° vel. 1.**

Unire il brodo, i pomodori, il rosmarino, il sale e cuocere: **10 min a 100°/antiorario/vel. Soft.**

Tenere in caldo la salsa ottenuta.

Versare la salsa sulla pasta, cotta al dente, in una pirofila, mescolando bene con i ceci lessati; spolverare (a piacere) con pecorino o parmigiano.

## PASTA E FAGIOLI

### Ingredienti (per 4 persone)

- 350 gr fagioli lessati
- 40 gr olio e.v.o.
- 30 gr di soffritto (cipolla, carota, sedano)
- 400 gr di pomodori pelati
- 150 gr di brodo vegetale
- qualche ago di rosmarino o alloro q.b.
- 250 gr di pasta corta o ditaloni
- 30 gr di pecorino o parmigiano
- sale q.b

### Preparazione:

Mettere a mollo i fagioli in acqua fredda con un pizzico di bicarbonato e lasciarli per circa 12 ore.

Far cuocere a fuoco lento, in apposita pentola, i fagioli in abbondante acqua, il tempo di cottura è indicato sulla confezione (**60 min.**).

Controllare la cottura dei fagioli se necessario aggiungere altro tempo, e mettere da parte.

Inserisci nel boccale l'olio, il soffritto, il peperoncino: **4 min. a 100° vel. 1.**

Unire il brodo, i pomodori, metà dei fagioli, il rosmarino o l'alloro, il sale e cuocere: **10 min a 100°/antiorario/vel. Soft.**

Tenere in caldo la salsa ottenuta. Versare la salsa sulla pasta, cotta al dente, in una pirofila, mescolando bene con i fagioli lessati; spolverare (a piacere) con pecorino o parmigiano.

## **PASTA E LENTICCHIE**

### **Ingredienti (per 2 persone):**

250 g di lenticchie lessate, 500 gr di acqua

30 gr di pancetta, qualche ago di rosmarino

250 pomodori pelati o passata di pomodoro, 200 g di pasta corta o ditaloni

1 spicchi di aglio, ¼ cipolla o 1 scalogno,

30 g di olio, 1 dado vegetale, peperoncino, sale q.b.

### **Procedimento:**

Far cuocere a fuoco lento, in apposita pentola, le lenticchie in abbondante acqua, il tempo di cottura è indicato sulla confezione (**25÷30 min.**).

Controllare la cottura delle lenticchie se necessario aggiungere altro tempo, e mettere da parte.

Mettere nel boccale tutti l'**aglio**, la **cipolla**, la **pancetta** e il **rosmarino**: **tritare per 5 secondi a velocità 7**; Unire l'**olio**: **soffriggere per 3 minuti a 100° a velocità 1**; Aggiungere metà delle **lenticchie** (circa **125 grammi**) e la **passata di pomodoro**: **frullare per 5 secondi a velocità 5**;

Aggiungere l'**acqua** e il **dado**: **cuocere per 20 minuti a 100° a velocità 1**;

Aggiungere la **pasta** e aggiustare di **sale**, **pepe** e **peperoncino**: cuocere per il tempo indicato sulla confezione a **100° a velocità cucchiaio in direzione antioraria**; **4 minuti** prima della fine della cottura aggiungere le **lenticchie** rimaste (circa **125 grammi**).

Con questa ricetta le lenticchie possono essere sostituite dai fagioli (lessati).

## **PEPERONATA**

### **Ingredienti (per 4 persone)**

- 600 gr di peperoni gialli, rossi, verdi - 80 gr olio e.v.o. - 1 spicchio d'aglio

- 3 cipolle (o 400 gr di cipolline) - 400 gr di pomodoro (1 scatola di pelati senza d'acqua) - alcuni aghi di rosmarino - 1 cucchiaino di aceto – basilico - 1

pizzico di zucchero - sale, pepe q.b.

### **Preparazione:**

Inserisci nel boccale l'aglio o la cipolla e tritare: **pochi secondi a vel. 4.**

Aggiungere l'olio, basilico e soffriggere: **3 min. a 100°/ vel. 1.**

Aggiungi i peperoni lavati mondati e tagliati a falde, salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino d'aceto e 1 pizzico di zucchero, cuocere: **10 Min. a 80-90°/antiorario/vel. 1.**

Unire i pomodori tagliati a filetti oppure i pelati e cuocere per altri: **30 min a 80°/antiorario/vel. 1.** Controllare se sono cotti.

Se si usano le cipolline si devono cuocere **10 min.**, prima di mettere il peperone.

## **CIPOLLINE IN AGRODOLCE**

### **Ingredienti (per 4 persone)**

- 450 gr di cipolline
- 500 gr di acqua
- 40 gr di olio
- 50 gr aceto
- 2 cucchiari di zucchero
- sale, pepe q.b.

### **Preparazione:**

Inserisci nel boccale l'acqua e il sale, poi il cestello con le cipolline e cuocere: **20 min. a 100°/antiorario/vel. 4.** Togliere il contenuto e mettere da parte le cipolline.

Inserire l'olio nel boccale e soffriggere: **3 min. a 100°/ vel. 1.**

Unire le cipolline e cuocere: **10 Min. a 100°/antiorario/vel. 1,** tenendo il misurino inclinato.

Aggiungere l'aceto, lo zucchero e terminare la cottura per altri **5 min a temp. Varoma/antiorario/vel. 1.**

## **SPINACI PER CONTORNO**

### **Ingredienti (per 4/5 persone)**

- 500 gr di spinaci
- 300 gr di acqua
- parmigiano q.b.

### **Preparazione:**

Inserisci nel boccale l'acqua e il sale, e far bollire: **10 min. a 100°/ vel. 1.**

Aggiungere gli spinaci e cuocere: **5 min. a 100°/ antiorario/vel. 1.**

Scolarli utilizzando il cestello e strizzarli bene

Si può condirli con olio e limone, o passarli nel burro fuso e cospargerli col parmigiano.

Utilizzando spinaci surgelati, si può scongelarli nel Varoma, e utilizzarli come si crede.

## **MINESTRA DI FAVE FRESCHE**

### **Ingredienti x 6**

250 g. di ditaloni  
500 g. di fave sgusciate  
50 di prosciutto crudo  
1 cipolla piccola  
900 g. di acqua  
30 g. di olio evo  
sale q. b.

### **Esecuzione**

Tritare nel boccale cipolla e prosciutto **15 sec. vel. 7**. Versare l'olio e rosolare **3 min. 100 vel.1**. Aggiungere l'acqua, le fave, aggiustare di sale, peperoncino o pepe a piacere, cuocere **30 min. 100 antiorario vel. Soft**. Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

## **PENNETTE VERDI**

### **Ingredienti x 4**

320 g. di penne rigate  
400g. di cimette di broccoli  
150 g. di guanciale a dadini  
100 g. di porri  
50 g. di olio evo  
50 g. di pecorino grattugiato  
sale e pepe nero q.b.

### **Esecuzione**

Mettere nel boccale 800 g. di acqua e portarla a ebollizione **12 min. 100 vel.1**. Aggiungere il sale e le cimette di broccoli **5 min. 100 vel. 1**. Unire le penne e lasciare cuocere insieme ai broccoli per il tempo indicato sulla confezione. Scolare la pasta e i broccoli, disporli in una pirofila da portata calda e coprirli. Mettere nel boccale l'olio con il porro e tritarlo grossolanamente **30 sec. vel. 5**, unire il guanciale e fare rosolare il tutto **8 min. 100 antiorario vel. Soft**. Versare in una pirofila e tenere in caldo il soffritto su pasta e broccoli, mescolando bene.

Spolverizzare con il pecorino e il pepe macinato al momento. Servire calde.

## RISOTTO AL FINOCCHIO FRESCO

### Ingredienti x 4

350 g. di riso Carnaroli  
2 finocchi  
100 g. di vino bianco  
50 g. di parmigiano grattugiato  
800 g. di brodo di pollo  
1 cipollina  
40 g. di burro  
qualche rametto di foglie di finocchio tritate  
50 g. di acqua

### Esecuzione

Tagliare i finocchi a fette sottili, lavarli e metterli nel boccale, unire 20 g. di burro, 200 g. di acqua, un pizzico di sale, cuocere **10 min. 100 antiorario vel. Soft**. Togliere metà dei finocchi, tenerli da parte. Aggiungere il riso **3 min. 100 antiorario vel. Soft**. Sfumare con il vino per un minuto, poi aggiungere il brodo bollente, aggiustare di sale, continuare la cottura **15 min. 100 antiorario vel. 1**. Unire i finocchi tenuti a parte, il burro, il parmigiano e le foglie di finocchio tritate. Mantecare e servire.

## RISOTTO CON LA ZUCCA

### Ingredienti

350 g. di riso arboreo  
250 g. di zucca mondata  
100 g. di spinaci in foglia  
1 cipollina  
30 g. di olio evo  
10 g. di burro  
30 g. di parmigiano  
800 g. di brodo bollente o acqua e dado Bimby  
sale q.b.

### Esecuzione

Tagliare a dadini la zucca o tritarla, mondare e lavare gli spinaci, tenere da parte solo le foglie, tagliarle a listarelle con le forbici.

Tritare la cipolla **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare **3 min. 100 vel. 1**, aggiungere i dadini di zucca, insaporire **5 min. 100 antiorario vel. Soft**, versare 100 g. di brodo vegetale durante la cottura. Unire il riso, gli spinaci e il brodo rimasto, aggiustare di sale, e cuocere **15-17 min. 100 antiorario vel. Soft o 1**.

Versare il riso in una risottiera, mantecarlo con il burro, il formaggio e servire.

## TRENETTE ALLA VENEZIANA

### Ingredienti per 4 persone:

350 gr. di trenette, 50 gr. di pancetta, 1 scalogno, 200 gr. di fesa di vitello, 1 cucchiaino di curry, 50 gr. di gruviera, 120 gr. di crema di latte sale q.b.

### Descrizione:

Tagliare a dadini la carne di vitello, la pancetta e il gruviera.

Tenere da parte i tre alimenti divisi. Nel boccale tritare lo scalogno 5 sec. vel. 5, aggiungere l'olio, la pancetta e il vitello, rosolare: **13 min. Varoma vel. Soft Antiorario**, aggiustare di sale. Quando il tutto sarà ben rosolato insaporire con il curry e la crema di latte, continuare la cottura per altri **5 min. 100 vel. Soft Antiorario**.

A cottura ultimata, versare il sugo in una padella, aggiungere il formaggio e appena tende a filare unire le trenette lessate, mescolare per condire uniformemente.

Servire in tavola.

## VELLUTATA DI ASPARAGI

### Ingredienti (dose per 6 persone)

- 500 gr. asparagi - 1 cucchiaino dado Bimby
- 50 gr. burro - 100 gr. panna
- 100 gr. farina - 50 gr. parmigiano grattugiato
- cipollina - sale q.b.
- 1 litro acqua

### Preparazione:

Inserire nel boccale cipolla e metà burro: **3 min. 100 vel. 4**. Unire gli asparagi: **10 sec. vel. 9**. Aggiungere acqua, dado e farina: **15 min. 90 vel. 4**. Unire il restante burro, panna e parmigiano: **10 sec. vel. 2**. Aggiustare di sale e servire con crostini di pane. Note: si possono usare anche asparagi surgelati.

## MINISTRA DEL BUON SAPORE

### Ingredienti

- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cespo di lattuga ( piccolo)
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 250 g. di piselli freschi o surgelati
- 150 g. di riso per minestre (piccolo)
- 30 gr. di olio evo
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g. di parmigiano reggiano grattugiato
- 30 g. di latte o panna a piacere
- 1 litro d'acqua

1 cucchiaino di dado Bimby  
sale e pepe q.b.

### **Preparazione:**

Tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 7**. Metterlo da parte. Grattugiare il parmigiano **10 sec. vel. 8**. Aggiungere al parmigiano luovo, il latte, un pizzico di sale e pepe, frullare **20 sec. vel. 4**. Mettere da parte. Mondare le verdure, lavarle e, con delicatezza, tagliare le foglie della lattuga a listarelle, poi i piselli e infine la zucca e il dado. Aggiustare di sale e cuocere **15 min. 100 antiorario vel. 1**. Versare sul risotto il composto di parmigiano, uova, latte e il prezzemolo tritato, amalgamare **10 sec. vel. 1**, aiutandosi con le spatole.

Versare la minestra nella zuppiera, a piacere aggiungere altro parmigiano.

## **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO DI RUCOLA**

### **Ingredienti**

Per il Pesto di Rucola

- 150 gr Rucola
- 40gr Parmigiano Reggiano
- 25 gr Pinoli
- 100gr Olio Extravergine di Oliva
- Sale q.b.

Per il Sugo di Pomodori

- 1 Spicchio d'Aglio
- 40 gr Olio Extravergine di Oliva
- Pelati (1 scatola)

### **Come preparare il Pesto di Rucola Bimby con Pomodori**

Lava bene la rucola togliendo i gambetti e poi asciugala. Io uso il classico asciuga-insalata.

Metti nel boccale la rucola. **5 Sec. Vel. 7**.

Raccogli con la spatola e nuovamente **5 Sec. Vel. 7**.

Aggiungi l'olio. **20 Sec. Vel 7**. Metti da parte.

Metti nel boccale il parmigiano e i pinoli. **3 Sec. Vel. 7**. Metti da parte.

Prepara il sugo.

Nel boccale pulito metti lo spicchio d'aglio e l'olio. **3 Min. 100° Vel. 1 Antiorario**.

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

Togli lo spicchio d'aglio.

Unisci il pesto al sugo. **10 Sec. Vel. 4 Antiorario**.

## PASTA E CECI IN BIANCO

*per due persone*

100 gr di ceci secchi

100 gr di pappardelle (spezzettate grossolanamente)

1 spicchio d'aglio

1 costa di sedano

2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva

1 lt di brodo vegetale (circa)

q.b. di sale e pepe

Mettere a bagno i ceci per un'intera notte, quindi sciacquarli accuratamente e cuocerli per circa un'ora nel brodo vegetale (*aggiungere il liquido gradualmente, in modo da non ritrovarsi con una preparazione finale troppo brodosa*). A cottura ultimata, i ceci dovranno risultare morbidissimi, fin quasi a spappolarsi. Separatamente, preparare un soffritto con aglio, sedano a pezzettini ed olio, unirli ai ceci ed insaporire il tutto. In pieno bollore, aggiungere anche la pasta (aggiungere del brodo solo se necessario, le pappardelle cuociono davvero molto in fretta ed il liquido non avrebbe il tempo di ridursi a sufficienza, mentre il risultato finale dovrà essere cremoso, denso, assolutamente non brodoso). Spegnerla fiamma quando la pasta è ancora al dente, correggere di sale e pepe e lasciar riposare per almeno venti minuti. Si serve con un filo d'olio crudo.

## PASTA E CECI

### Ingredienti

**(dosi per 4 persone):**

- 240 g. di pasta tipo "tagliatelle"
- 500 g. di ceci secchi
- Una carota
- Una cipolla
- Una costa di sedano
- Due spicchi d'aglio
- Un rametto di rosmarino
- ½ bicchiere di vino bianco
- Un peperoncino
- Sale grosso q.b.
- Sale fino q.b.
- Quattro cucchiai d'olio

### Procedimento:

Mettere per tutta la notte i ceci a bagno in una terrina con acqua tiepida ed un abbondante pugno di sale grosso, e lasciarli così tutta la notte.

La mattina dopo, risciacquarli abbondantemente in acqua fredda, così da togliervi il sale in eccesso, e scolarli.

Pulire la carota, il sedano, la cipolla, tagliare tutto in due pezzi e versare le verdure così preparate in un tegame della capacità di 3 l. riempito d'acqua; portare ad ebollizione e fare cuocere quindi per mezz'ora a fuoco moderato con un coperchio.

Versare in un altro tegame l'olio e farvi rosolare l'aglio ed il peperoncino; togliere questi ultimi ed unirvi i ceci; bagnarli con il vino e lasciare evaporare per circa tre minuti; unire quindi il brodo bollente (al quale precedentemente sarà stata tolta la verdura), il rosmarino, e fare cuocere per circa due ore.

Raccogliere quindi metà ceci circa, ridurli in purea con un mixer, e rimetterli nel tegame ( il composto deve risultare piuttosto liquido: se occorre, unire ancora un po' d'acqua bollente); portare nuovamente a bollore e versare quindi le tagliatelle precedentemente spezzettate grossolanamente con le mani; aggiustare di sale e cuocere la pasta.

## **PASTA E FAGIOLI IN BIANCO**

**(dosi per 8 persone):**

### **Ingredienti:**

- 400 grammi di pasta mista (minuzzaglia),
- 500 grammi di fagioli cannellini,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio d'oliva extravergine,
- 250 grammi di pomodori freschi o pelati,
- una costa di sedano,
- un pizzico di origano oppure quattro foglie di basilico (scegliete quello che vi piace di più; potrete anche decidere di non mettere nessuno dei due), una punta di peperoncino piccante,
- sale e pepe come desiderate.

### **Procedimento:**

Mettete i fagioli cannellini ad "ammollare" (per una notte) in acqua in una terrina con un cucchiaino di bicarbonato. Il giorno dopo con una scolapasta toglieteli dall'acqua, lavateli con acqua corrente e metteteli in una pentola.

Ricopriteli con acqua e iniziate la cottura.

Cuocete per una mezz'oretta e spegnete. In un tegame fate soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino, unite il sedano tritato finemente e cuocete per un paio di minuti.

Aggiungete poi il pomodoro e cuocete per una decina di minuti.

Versate questo sugo nella pentola contenete i fagioli e cuocete per una decina di minuti. A questo punto se vi piace potete aggiungere l'origano oppure il basilico.

Mettete una pentola con dell'acqua salata per farvi cuocere la pasta e a metà cottura scolatela e fatela finire di cuocere nella pentola contenete i fagioli. Volendo, e se avete una buona pratica, potreste anche cuocere la pasta nella stessa pentola dei fagioli aggiustando la quantità di acqua, ma potreste in-

contrare delle difficoltà in quanto i legumi già cotti, tendono a disfarsi e ad attaccarsi sul fondo della pentola.

Ad ogni buon conto controllate la cottura della pasta (in genere per la minuzaglia sono necessari una ventina di minuti).

Quando la pasta è cotta spegnete la fiamma. Attendete qualche minuto. Questa pasta e fagioli, ha bisogno di riposare (in napoletano si deve "apposare") prima di essere servita.

## **PASTA FAGIOLI E COZZE**

### **Ingredienti per 4- 6 porzioni**

- 2 chili di cozze freschissime e pulite
- 1/2 chilo di fagioli cannellini già lessati
- 600 gr.di tubettoni o mezzi paccheri
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio extra vergine d'oliva
- prezzemolo
- peperoncino
- parmigiano grattugiato

### **Preparazione:**

Pulite le cozze ed eliminate "il funetto" che sporge tra le due parti del guscio, spazzolatele con apposito attrezzo e fatele aprire in una pentola alta e capiente per 5 minuti, devono restare morbide e umide, in quanto dovranno cuocere alla fine nella pasta con i fagioli.

Sgusciatele, e filtrate l'acqua di cottura con apposito colino.

In una pentola capiente fate soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio, appena dorato toglietelo, versatevi i fagioli lessi, e fateli insaporire, allungate con acqua, e appena bolle buttate la pasta.

Fate riprendere il bollore, aggiungete solo l'acqua delle cozze e fate cuocere, poi unite il vino bianco, e continuate la cottura.

Un paio di minuti prima che la pasta sia cotta, unite le cozze, e assaggiate di sale, occhio perchè l'acqua delle cozze è già salata, a cottura ultimata vi regolate, se aggiungere o meno sale.

Tritate una grossa manciata di prezzemolo, e unitela alla pasta cotta, ed infine, una spolverata di parmigiano abbondantissima.

Incoperchiate e fate riposare due minuti.

Servite in piatti o terrine di terracotta, mettendo come guarnizione, un paio di foglioline di prezzemolo.