

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO

Ingredienti:

per 4 persone: 1 cipolla , 1 carota , 70 gr sedano, 60 gr di olio extravergine, 250 gr carne di vitello macinata o da macinare, 100 gr vino rosso 1 cucchiaino di dado bimby 250gr di tagliatelle all'uovo 500gr di acqua.

Preparazione:

inserire nel boccale la cipolla, carota e il sedano, tritare 10 sec. vel. 6. raccogliere sul fondo. Aggiungere l'olio e soffriggere 3 min. e 30 sec. temp. 100° vel 1. aggiungere la carne macinata e il vino rosso, cucinare 15 min. temp. 100° vel. 1 antiorario. Mettere il coperchietto trasparente gli ultimi 6 minuti. aggiungere l'acqua e il dado bimby, portare in ebollizione 10 min. 100° vel. 1 antiorario con il coperchietto trasparente inserito. aggiungere la pasta e cucinare per il tempo indicato sulla confezione a 100° vel. cucchiaio antiorario. disporre su vassoio rimestare, e servire ben calde.

PETTOLE

INGREDIENTI:

3 mis. di acqua, 2 mis. di latte, 1 cubetto di lievito, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino scarso di zucchero, 600 gr. di farina e olio per friggere.

PREPARAZIONE:

Inserire nel boccale: acqua, latte, lievito sale e zucchero, 1 min. 50°C vel. 5. aggiungere la farina, 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. spiga.

Lasciare lievitare per un'ora in luogo tiepido.

Buttare l'impasto a cucchiaiate nell'olio bollente e raccogliarle dorate. cospargerle di sale o zucchero.

Volendo si puo' aggiungere una patata nell'impasto.

SANGUINACCIO DI CARNEVALE

Ingredienti:

½ lt. latte, 250 gr. zucchero, 40 gr. amido mais (o farina 00), 100 gr. cacao amaro, 80 gr. ciok. fondente, 20 gr. burro, 1 bustina vanillina, 1 pizzico di cannella, 80 gr. gocce cioccolato, ½ bicchierino liqu. strega (2 o 3 cucchiaini), 1 scorzetta arancia candita.

Preparazione:

Inserire nel boccale, con lame in movimento il cioccolato fondente 20 sec vel. 8. Unire latte, amido, zucchero, burro, cacao, vanillina, cannella 15/18 min. vel. 4 – 90° . Versare in una ciotola e una volta raffreddato aggiungere il liquore e le gocce di cioccolato.

Ora inserire la scorzetta d'arancia a tocchetti minuscoli.

RAGÙ

Ingredienti:

1 cipolla media, 50 g. olio extravergine d'oliva, 25 g. estratto di pomodoro poss. quello fatto in casa, 300 g. carne di vitello tritata, 1 litro passato di pomodoro, sale q.b.

Preparazione:

Tritare la cipolla 10 sec. vel. 7, raccogli con la paletta, aggiungi l'olio e cuoci 6 min. vel. 1 100°. Dal foro introduci l'estratto di pomodoro 2 min. ve.1 100°.

Aggiungi la carne 3 min. vel. antiorario soft 100°.

Adesso aggiungi il pomodoro il sale (se necessario) e lascia cuocere ancora per altri 20 min.

Ci si può condire gli spaghetti o usare per la pasta al forno.

N.B. al posto dell'estratto di pomodoro, si può usare il concentrato di pomodoro.

ZUPPA DI CARNE

Ingredienti:

Per 4 persone:

400 gr di acqua bollente, 100 gr di prosciutto cotto, 500 gr di sottospalla, 1 cipollina, 40 gr di burro, 2 porri, 100 gr di marsala secco, 2 cucchiaini di farina, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di dado bimby, 2 carote, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Prendere la carne e tagliarla a listarelle.

Prendere il prosciutto e le verdure a filettini.

Nel boccale inserire burro, verdure e aglio per 3 minuti a 100° velocità 1.

Unire il prociutto, il filettino di carne e rosolare per 3 minuti temperatura varoma velocità 1; spolverizzare con la farina, aggiustare di pepe e sale e sfumare con il marsala 5 minuti temperatura varoma velocità 1.

Unire il dado bimby, l'acqua e cuocere per 60 minuti temperatura varoma velocità 1.

Servire con crostoni di pane tostati.

GOULASH

Ingredienti:

Per 4 persone:

600 gr di spalla, 100 gr di lardo tritato finissimo, 10 gr di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaio di paprika dolce, 1 cucchiaino di paprika piccante, 20 gr di cipolla, 400 gr di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale q.b.

Preparazione:

Tagliare la carne a tocchetti medie e infarinarla.

Nel beccale tritare le cipolle 20 sec. vel 5, unire il lardo e l'olio 4 min 100° vel 1.

Aggiungere al soffritto la carne ben infarinata e rosolare 3 min temp Varoma vel 1, girare la carne e ripetere per altri 3 min temp Varoma vel 1.

Aggiustare di sale, aggiungere la paprika e l'acqua bollente con il dado, cuocere 40 min 100° vel 1 e 10 min temp Varoma vel 1.

Servire il goulash con patate cotte nel varoma.

BOCCONCINI DI VITELLO ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti:

Per 4 persone:

600 g di bocconcini di vitello, 300 g di acqua, 50 g di passata di pomodoro, 50 g di olio extra vergine di oliva, 50 g di vino bianco, 10 g di funghi porcini secchi, 300 g di funghi porcini freschi, 1 cipolla, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di dado bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mettere i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida.

Tritare la cipolla a vel 5, unire l'olio e i funghi ammollati e ben strizzati 3 min. 100° vel. 3.

Aggiungere i bocconcini di carne ben infarinati, insaporire 3 min temp varoma vel 1.

Sfumare con il vino bianco 5 min 100° vel 1.

Aggiungere la passata, l'acqua calda, il dado e i funghi freschi tagliati a fettine, aggiustare di sale e pepe e cuocere 20 min 100° vel 1. e 20 min temp. varoma vel 1.

Terminata la cottura versare in una pirofila e cospargere di prezzemolo tritato, irrorare con un filo di olio crudo a piacere.

COSTOLETTE DI AGNELLO

Ingredienti:

Per 4 persone:

600 gr di costolette di agnello (carrè), 100 gr di vino bianco secco, 2 spicchi di aglio, 50 gr di olio extra vergine di oliva, 250 gr di passata di pomodoro, 50 gr di pomodorini, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 40 gr di burro, 1 grossa cipolla (tipo Napoli), 150 gr di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado Bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Sgrassare il più possibile le costolette e batterle leggermente.

Nel boccale tritare le cipolle e l'aglio 10 sec vel 4-5, aggiungere il burro e soffriggere 3 min 100° vel 3.

Aggiungere le costolette di agnello inserendole in piedi tra le lame e appoggiandole al gruppo coltelli, rosolare 3 min temp Varoma vel 1.

Sfumare con il vino 2 min temp Varoma vel 1, unire i pomodori e la passata, l'acqua bollente con il dado Bimby, aggiustare di sale e pepe, cuocere 30 min

100° vel 1 e 10 min temp Varoma vel 1 con il misurino inclinato (per far uscire il vapore).

Spolverizzare con prezzemolo, aggiustare di sale e pepe e servire su un letto di riso pilaf.

TAGLIOLINI MARE E MONTI

Ingredienti:

200 gr. di sardoni; 2 alici sott'olio; 500 gr. di pelati; 150 gr. di funghi; 30 gr. di cipolla; 1 spicchio di aglio; 50 gr di vino bianco; sale e peperoncino quanto basta; prezzemolo.

Procedimento:

Dopo aver preparato il soffritto con l'aglio e la cipolla e l'olio (3', 100° vel. 4), inserire nel boccale i funghi tagliati a fette e trifolare per 10' a 100°/antiorario/vel. soft.

Aggiungere le acciughe e i sardoni tagliati a pezzi, il sale e il peperoncino: 5' 100°/antiorario/vel. soft.

Unire infine i pelati tagliati a pezzi e cuocere per 20' a 100°/antiorario/vel. soft.

Con questo sugo condire i tagliolini e, prima di portarli in tavola, spolverarli con prezzemolo fresco.

NOTE: sardone è il termine dialettale per indicare l'acciuga.

PENNE COZZE E ZAFFERANO

Ingredienti:

1 kg. di cozze; 350 gr. di penne; 150 gr. di vino bianco secco; 30 gr. di burro; 50 gr. di cipolla; 100 gr. di funghi; 1 bustina di zafferano; 200 gr. di panna da cucina; 1 tuorlo; 500 gr. di acqua; prezzemolo; basilico; pepe, sale q.b.

Procedimento:

mettere l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma riempito con le cozze sul coperchio e cuocere per 20' a temp. Varoma, vel. 1.

Poi lasciare marinare le cozze con un po' di vino bianco e prezzemolo.

Nel frattempo rosolare nel boccale il burro e la cipolla per 3' a 100° vel. 4; aggiungere i funghi: 5', 100°/antiorario/vel. 1.

Profumare con vino bianco, pepe, sale e zafferano; infine unire la panna, le cozze scolate e insaporire per 3' a 100°/antiorario/vel. 1.

In una zuppiera mettere il tuorlo d'uovo, aggiungere il sugo e amalgamare.

Cuocere le penne, condirle con questo sugo e guarnire con prezzemolo tritato.

SUGO AL PESCE

ingredienti per 4 persone

200g di moscardini, 200g di calamari, 200g di pesce bianco deliscato, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, 40 g di olio extra-

vergine 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:

1. Pulire il pesce e lavorlo in acqua salata, tagliare i calamari ad anelli, il pesce bianco a pezzetti.
2. Mettere nel boccale il prezzemolo tritare 5 sec vel 7 e metterlo da parte
3. mettere nel boccale lo scalogno e l'aglio tritare 5 sec vel 7
4. aggiungere l'olio rosolare 3 min 100° vel 1
5. Aggiungere il pesce cuocere 5 min varoma antior. vel soft
6. Sfumare con il vino 3 min varoma antior. vel soft
7. Unire le vongole con la loro acqua il pomodoro sale pepe e aggiungere a piacere il peperoncino cuocere 15 min 100° antior. vel soft.
8. Se il sugo risultasse troppo liquido si consiglia di cuocere ancora a temp varoma per 10 min.
9. A cottura ultimata unire il prezzemolo.