

PASTA SPECK E RADICCHIO

Ingredienti:

- 70gr Burro
- 1 Cipolla Piccola
- 150 gr Speck
- 150 gr Radicchio
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.

Come preparare la Pasta Speck e Radicchio

Metti nel boccale il burro e la cipolla. **3 Min. 90° Vel. 4.**

Aggiungi lo speck tagliato a listarelle. **3 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi il radicchio tagliato a listarelle, il peperoncino e il sale. **5 Min. 100° Vel.2.**

Cuoci la pasta e condiscila con il sugo ottenuto.

RISO E RADICCHIO

Ingredienti

- 500 gr Riso Carnaroli per Risotti
- 200 gr Radicchio Trevisano
- 150 gr Taleggio
- 30 gr Olio Extravergine di Oliva
- 40 gr Vino Bianco Secco
- 1 Scalogno
- 1 L Acqua
- Dado Bimby
- 30 gr Parmigiano Grattugiato

Come preparare il Risotto al Radicchio Trevisano e Taleggio

Lava il radicchio e tritalo. **30 Sec. Vel. 5.**

Aggiungi lo scalogno e trita. **15 Sec. Vel.5.**

Metti l'olio. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa il riso e tosta. **2 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi il vino. Cuoci senza misurino **2 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa l'acqua calda e il dado Bimby. Cuoci senza misurino **13 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi il taleggio a pezzettini e cuoci ancora **2 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

A cottura ultimata versa il contenuto in una risottiera, aggiungi il parmigiano, amalgama bene e servi.

MELENZANE SOTT'OLIO

Ingredienti

- Melanzane Nere
- Sale Grosso
- Origano
- Aglio
- Peperoncino
- Olio Extravergine di Oliva
- Aceto di Vino Bianco

Come preparare le Melanzane Sott'Olio

Pulisci bene le melanzane (eventualmente mettendole sotto bicarbonato) e tagliale a rondelle sottili.

Per togliere l'acqua dalle melanzane, devi metterle sotto sale. Io le metto in uno scolapasta, cospargendole di sale grosso e tenendole premute con un tappo e un peso. E poi metto lo scolapasta o nel lavandino o in una ciotola più grande in modo tale che possa scolare l'acqua.

Tienile sotto sale per almeno 4 ore. In genere, io faccio quest'operazione la mattina in modo tale che per tutto il giorno scoli l'acqua. La sera, poi, quando fa più fresco procedo con i passaggi successivi.

Una volta scolata l'acqua, asciuga le melanzane con uno strofinaccio e poi grigliale bene su entrambi i lati.

A questo punto entra in funzione il Bimby.

Inserisci nel boccale aglio, peperoncino e origano. **3 Sec. Vel. 7.**

Sterilizza i barattoli e i tappi. Io uso lo stesso procedimento delle marmellate.

Metti nei barattoli una melanzana, un po' del mischietto di aglio, peperoncino e origano fatto col Bimby, molto aceto e molto olio.

Così per diversi strati fino alla fine.

MARMELLATA DI CILIEGIE

Ingredienti

- 1300 gr Ciliegie intere
- 250 gr Zucchero di Canna
- Buccia di 1/2 Limone
- 1/2 Cucchiaino Cannella

Come preparare la Marmellata di Ciliegie

Metti la buccia di limone nel boccale del Bimby. **10 Sec. Vel. 7.** Metti da parte.

Metti le ciliegie intere nel boccale. **20 Min. 100° Vel. 1 .**

Quando le ciliegie si sono ammorbidite è più facile togliere i semi. Per questo fai **5 Min. 100° Vel 3.**

Questo è il momento più faticoso! Devi controllare bene e togliere ogni semi con un cucchiaino. Per me è meglio farlo a questo punto piuttosto che sbucciarle prima e macchiarmi le dita! E col Bimby è possibile!

Aggiungi alle ciliegie, ormai senza semi, lo zucchero di canna, il limone precedentemente frullato e la cannella. **20 Min. 100° Vel. 1.**

Infine, per dare più consistenza alla marmellata : **20 Min. Temp. Varoma Vel. 1.** Se vuoi dare maggiore consistenza puoi aumentare il tempo.

Versa la marmellata bollente in barattoli sterilizzati. Una volta chiusi i barattoli mettili a testa in giù fino a che non si sono raffreddati.

Conserva la marmellata in un posto fresco e scuro.

Il mio consiglio

Io sterilizzo i barattoli e i loro tappi mettendoli sulla grata del forno a 120° per 20 minuti oppure con grappa o rum ad alta gradazione alcolica.

MARMELLATA DI PRUGNE

Ingredienti

- 1 kg Prugne senza nocciolo
- 700 gr Zucchero
- Succo di 1 Limone (circa 80 gr)

Come preparare la Marmellata di Prugne

Togli il nocciolo dalle prugne. Alla fine devi avere 1 kg di polpa di prugne. Metti le prugne nel boccale del Bimby. **15 Sec. Vel. 5.**

Aggiungi il succo di limone e lo zucchero. Io ho messo parecchio zucchero perché le mie prugne erano particolarmente aspre e poi lo zucchero permette che la marmellata si conservi più a lungo. **50 Min. 100° Vel. 2.**

Poi, per dare una maggiore densità alla marmellata, fai **50 Min. Temp. Varoma Vel. 1.**

Versa la marmellata bollente in barattoli sterilizzati. Una volta chiusi i barattoli mettili a testa in giù fino a che non si sono raffreddati.

Conserva la marmellata in un posto fresco e scuro.

Il mio consiglio

Come per **la marmellata di ciliegie**, io sterilizzo i barattoli e i loro tappi mettendoli sulla grata del forno a 120° per 20 minuti oppure con grappa o rum ad alta gradazione alcolica.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

Ingredienti

- 1 kg Albicocche
- 500 gr Zucchero
- Scorzetta di 1 Limone non trattato
- 2 Cucchiari Succo di limone

Come preparare la marmellata di albicocche

Lava bene le albicocche, privale del nocciolo e tagliale a pezzi.

Metti le albicocche nel boccale insieme allo zucchero, alla scorza di limone ed al succo di limone. Cuoci 40 Min. 100° Vel. 2.

Fai addensare cuocendo a 10 Min. Temp. Varoma Vel. 2 .

Se preferisci una marmellata passata, frulla 30 Sec. Vel. 4-5.

Togli il boccale, lascia riposare per 5 Min. e, poi, versa la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, chiudili con il coperchio, capovolgili e lasciali raffreddare capovolti in modo che si crei il sottovuoto.

Il mio consiglio

Per sterilizzare dai un'occhiata ai consigli che ho scritto anche per la marmellata di ciliegie.

MARMELLATA DI FICHI

Ingredienti

- 800 gr Fichi
- 400 gr Zucchero
- 2 Limoni

Come preparare la Marmellata di Fichi

Lava i fichi, dividili a metà e mettili nel boccale.

Aggiungi lo zucchero, il succo dei limoni e cuoci. 40 Min. 100° Vel. 2.

Togli il boccale e lascia riposare. 5 Min.

Versa la marmellata nei vasetti, chiudili bene e capovolgili.

Il consiglio

Per una variante gustosa: fai tostare 100 gr di mandorle sbucciate e private della pellicina. Aggiungile alla marmellata a metà cottura. Prosegui la cottura come indicato nella ricetta.