

FARFALLE ALLA CARBONARA DI TONNO

Ingredienti

Per 4 persone

- 350 gr Farfalle
- 20 gr Burro
- 30 gr Olio Extra Vergine d'Oliva
- 160 gr Tonno al naturale
- 2 Tuorli
- 1 spicchio d'Aglio
- 1 cucchiaino Prezzemolo tritato
- 30 gr Parmigiano grattugiato
- Sale e Pepe q.b.
- 1 Lt d'Acqua

Metti nel boccale l'aglio, l'olio e il burro **3 Min. 100° Vel. 4.**

Aggiungi il tonno, cuoci per **3 Min. 100° Vel. 3.** Metti da parte.

Versa l'acqua nel boccale, aggiungi il sale e porta ad ebollizione. **10 Min. 100 ° Vel. 1.**

Metti le farfalle nel boccale e falle cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

Scola la pasta con il cestello e mettila nuovamente nel boccale senza l'acqua di cottura.

Aggiungi il sugo, le uova sbattute con il parmigiano, il prezzemolo tritato e un filo d'olio, manteca **2 Min. 100° Vel.1.**

Versa in un piatto da portata e servi caldissimo.

CARBONARA DI ZUCCHINE

Ingredienti

(3 persone)

- 3 Uova
- 4 cucchiaini Parmigiano o Pecorino
- Sale qb
- 1 Cipolla rossa piccola
- 15 gr Olio
- 300 gr di Zucchine
- 500 gr Acqua
- 280 gr Spaghetti
- Pepe qb

Sbatti le uova con il parmigiano ed un pizzico di sale. **1 Min. Vel. 4.**

Lava il boccale e inserisci la cipolla. **30 Sec. Vel. 3.**

Raccogli la cipolla con la spatola e aggiungi l'olio. **3 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi le zucchine precedentemente lavate e tagliate a cubetti. **10 Min. Temp. Varoma Vel. 1 Antiorario.**

Aggiungi l'acqua ed un pizzico di sale. Porta a bollore. **5 Min. 100° Vel. 1 Antiorario.**

Inserisci gli spaghetti e cuoci per il tempo indicato.

A fine cottura aggiungi le uova che avevi tenuto da parte e cuoci. **1 Min. 100° Vel. 1 Antiorario.**

Una volta nel piatto, spolvera con pepe nero e con altro parmigiano.

TAGLIATELLE AL SUGO DI POMODORO, CAROTE, CIPOLLA E SEDANO

Ingredienti

- 1 Carota
- 1 Gambo Sedano
- 1/2 Cipolla
- 250 gr Polpa di Pomodoro a Pezzi
- Olio a piacere (circa 30-40 gr)
- 1 Noce Burro (facoltativo)
- 250 gr Tagliatelle
- Parmigiano Grattugiato a piacere

Inserisci nel boccale la carota, il sedano e la cipolla. Trita. **10 Sec. Vel. 7.**

Riunisci il tutto con la spatola e ripeti l'operazione. **10 Sec. Vel. 7.**

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

Aggiungi la polpa di pomodoro e fai cuocere. **15 Min. Temp. Varoma Vel. Soft.**

Trasferisci il sugo in una teglia e aggiungi se vuoi la noce di burro che nel frattempo con il calore del sugo si scioglierà.

Metti un litro e mezzo d'acqua nel boccale e fai bollire. **12 Min. 100° Vel. 1.**

Metti le tagliatelle nel boccale e falle cuocere per quanto riportato sulla confezione. **100° Vel. Soft Antiorario.**

Se preferisci, puoi cuocere le tagliatelle in un tegame a parte, invece che col Bimby.

Scola le tagliatelle e aggiungile alla teglia con il sugo.

Spolvera a piacere con del parmigiano e servi ancora calde.

PASTA CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti

- 500 gr Spaghetti
- 950 gr Acqua
- 1 Spicchio Aglio
- Peperoncino q.b.
- 1 Cucchiaino Dado Bimby ai Funghi o Vegetale o Sale
- Prezzemolo q.b.
- Parmigiano q.b.
- 80 gr Olio Extravergine di Oliva
- 1 Bustina Funghi Porcini secchi

Metti i funghi in ammollo nell'acqua.

Inserisci il parmigiano nel boccale e grattugia. **10 Sec. Vel. da 1 a 8.**

Con lame in movimento, inserisci il prezzemolo e trita. **5 Sec. Vel. da 1 a 8.**

Togli il parmigiano e il prezzemolo e mettili da parte.

Inserisci l'aglio e il peperoncino e sminuzza. **5 Sec. Vel. 8.**

Aggiungi l'olio e soffriggi. **3 Min. 100° Vel. Soft.**

Strizza i funghi e inseriscili nel boccale insieme al dado. **5 Min. 100° Vel. Soft.**

Aggiungi l'acqua usata per l'ammollo dei funghi, precedentemente filtrata.

Porta a ebollizione a **100° Vel.1** per il tempo necessario.

Butta gli spaghetti e cuoci per il tempo indicato sulla confezione. **100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa in una pirofila e condisci col parmigiano al prezzemolo messo da parte.

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

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.

PASTA FAGIOLI CON TONNO

Ingredienti

- 2 Scatole Fagioli sgocciolati
- 50 gr Olio Extravergine di Oliva
- 1 Spicchio d'Aglio
- 200 gr Tonno
- 100 gr Passata di Pomodoro
- 1 lt Acqua
- 1 Cucchiaino Dado Bimby
- 200 gr Pasta (Ditaloni)
- Sale e Peperoncino q.b.

Inserisci nel boccale l'aglio e il tonno. **5 Min. 100° Vel.7.**

Aggiungi una scatola di fagioli e la passata. Frulla **5 Sec. Vel. 5.**

Versa l'acqua e il dado. **20 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi la pasta, la seconda scatola di fagioli, il sale ed il peperoncino.

Cuoci **per il tempo di cottura della pasta 90° Vel.1 Antiorario.**

SUGO ZUCCHINE, SPECK E FONTINA

Ingredienti

3 Zucchine

- 75 gr Speck
- 50 gr Fontina
- Mezza Cipolla
- 50 gr Olio Extravergine d'Oliva

Inserisci lo speck nel boccale. **2 Sec. Vel. 7.** Metti da parte.

Inserisci la fontina nel boccale. **3 Sec. Vel. 7.** Metti da parte.

Metti nel boccale la cipolla. **3 Sec. Vel. 7.** Aggiungi l'olio. **3 Min. 100° Vel. Soft.**

Lava bene le zucchine e tagliale a quadratini piccoli.

Aggiungi le zucchine. **12 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi lo speck alle zucchine. **10 Sec. Vel. Soft Antiorario.**

Utilizza questo condimento per la pasta. Spolvera ogni piatto di pasta con la fontina tritурata.

PASTA PACHINO, OLIVE NERE E BASILICO

Ingredienti

(per 2 persone)

- 300 gr Pomodori Pachino
- 1/2 Cipolla
- 20 Olive Nere
- 6 Foglie Basilico
- Sale q.b.
- 50 gr Olio d'Oliva

Metti le foglie di basilico nel boccale del Bimby. **3 Sec. Vel 7.**

Aggiungi 1/2 cipolla nel boccale. **5 Sec. Vel. 7.**

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

Metti a bollire l'acqua per la pasta e quando bolle l'acqua butta la pasta che preferisci.

Nel frattempo, taglia i pomodorini pachino a metà e mettili nel boccale. **10 Min. 100° Vel.**

Soft Antiorario.

Taglia le olive nere a metà e continua la cottura del sugo. **5 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

A fine cottura aggiungi il sale. **10 Sec. Vel. Soft. Antiorario**

Quando il sugo è pronto aggiungilo alla pasta.

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti

- 80 gr Foglie di Basilico
- 40 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- 40 gr Pecorino Romano
- 40 gr Pinoli
- 150 gr Olio Extra Vergine di Oliva
- 1 Spicchio d'Aglio
- Sale q.b.

Lava le foglie di basilico ed asciugale bene. Io uso uno strofinaccio pulito oppure le giro in un "asciuga insalata".

Inserisci nel boccale del Bimby il parmigiano reggiano, il pecorino romano, i pinoli, l'aglio e il basilico. Frulla **20 Sec. Vel. 7.**

Metti l'Olio e il sale. **20 Sec. Vel. 7.**

CREMA DIPLOMATICA BIMBY

Ingredienti

- 250 gr Panna da montare
- 4 Tuorli
- ½ litro di Latte
- 1 mis. Maizena
- 100 gr Zucchero
- 1 cucchiaino di Zucchero Vanigliato
- 1 pizzico Sale

Monta la panna e mettila da parte.

Inserisci nel boccale tutti gli altri ingredienti. **7 Min. 90° Vel. 4.** Lascia raffreddare nel boccale.

Quando la crema è ben fredda, posiziona la farfalla ed aggiungi dal foro del coperchio con lame in movimento a **Vel. 2** la panna montata.

Lavora sempre a **Vel. 2** fino ad amalgamare bene tutta la panna.

GELATO ALLO ZABAIONE

Ingredienti

- 250 gr Panna fresca
- 250 gr Latte intero
- 100 gr Marsala
- 80 gr Zucchero
- 3 Tuorli
- 30 gr Maizena
- 2 cucchiaini Zucchero Vanigliato
- 1 Albume
- 100 gr Latte

Inserisci nel boccale la panna, il latte, 50 gr di marsala, lo zucchero, i tuorli, la maizena e lo zucchero vanigliato. **7 Min. 80° Vel. 4.**

Aggiungi il resto del marsala.

Versa la crema in un contenitore e metti a congelare.

Taglia a pezzi il composto congelato e mettilo nel boccale. **20 Sec. Vel. 6.**

Inserisci la farfalla, aggiungi l'albume e un misurino di latte. **1 Min. Vel. 4.**

Pronto per essere servito.