

SUGO DI MELANZANE

Ingredienti

(2 persone)

- 2 Melanzane
- Farina qb
- 1 Scalogno
- 30 gr Olio EVO
- 1 Bottiglia di Passata di pomodoro
- Sale q.b.

Lava le melanzane, puliscile, tagliale a cubetti di circa 1cm e passale nella farina. Metti da parte.

Pulisci lo scalogno e trita. **5 Sec. Vel. 6.**

Con la spatola riunisci lo scalogno sul fondo del boccale, aggiungi l'olio e fai appassire. **3 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi le melanzane. **15 Min. 100° Vel. 1 Antiorario.**

Per finire aggiungi la passata di pomodoro e il sale. Cuoci. **30 Min. 100° Vel. 1.**

POLPETTONE DI CARNE RIPIENO DI PROSCIUTTO E SCAMORZA

Ingredienti

- 100 gr Prosciutto Crudo
- 1/2 Scamorza
- 500 gr. Carne Macinata
- 1 Uovo
- 1 Mazzetto di Prezzemolo
- sale q.b.
- 30 gr Pangrattato (in più una manciata per la parte esterna del polpettone)
- Olio d'Oliva (per la cottura in forno)
- Patate (come eventuale contorno)

Inserisci nel boccale il prosciutto e la scamorza. **2 Sec. Vel. 7.** Metti da parte

Metti nel boccale la carne macinata, l'uovo, il prezzemolo ed il sale. **5 Sec. Vel.7.**

Aggiungi il pangrattato. **10 Sec. Vel.2.**

Su un piatto grande metti una manciata di pangrattato.

Dai la forma a palla alla carne macinata e mettila sul piatto. Schiaccia la carne in modo da formare un disco.

Al centro di questo disco metti il trito di prosciutto e scamorza dando la forma di un salame e facendo attenzione nel lasciare un po' di spazio ai bordi.

Chiudi la carne macinata attorno a questo trito in modo da formare il polpettone.

Impana anche la parte superiore del polpettone.

Metti il polpettone in un tegame con abbondante olio ed inforna. **40 Min. 220°.**

TRIPPA ALLA MILANESE

Ingredienti

- 500 gr Trippa
- 40 gr Pancetta a cubetti
- 1 Cipolla
- 1 Carota
- 2 Gambi di Sedano
- 30 gr Olio Evo
- 450 gr Passata di Pomodoro
- 1 Scatola Fagioli di Spagna
- Sale
- Parmigiano grattugiato

Inserisci la cipolla, la carota e il sedano nel boccale **1 Min. Vel. 8.**

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

Metti la trippa tagliata a listarelle **10 Min. 100° Vel. Soft.**

Aggiungi la passata di pomodoro e il sale **20 Min. 100° Vel. Soft.**

Versa nel boccale i fagioli **5 Min. 100° Vel. Soft.**

Versa nei piatti e spolvera con una bella grattugiata di Parmigiano.

RAGÙ DI CARNE CON PISELLINI

Ingredienti: per 6 persone

250g di carne di manzo tritata,

250g di lonza di maiale tritata,

250g di pisellini surgelati

1 costa di di sedano,

40g di olio,

60g di vino bianco o rosso,

400g di passata di pomodoro,

1 carota, 1 cipolla,

1 foglia di alloro, 4 di salvia 1 rametto di rosmarino e una grattatina di noce moscata

sale e pepe q.b.

Preparazione

Tritare le verdure e gli aromi **10 sec. vel. 7.**

Aggiungere olio e carne **6 minuti temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**

Durante la cottura sfumare col vino, aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e cuocere **20 min. temp. 100° Antiorario vel. Soft.**

Ottimo per condire tagliatelle, rigatoni, fettuccine, lasagne al forno.

RAGÙ BIANCO

Ingredienti:

per 4 persone: 1 cipolla, 1 carota, 70gr sedano, 60gr di olio extravergine, 250gr carne di vitello macinata o da macinare, 100gr 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 30sec. 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.

RAGÙ DI CARNE ALLA BOLOGNESE

Ingredienti

200 g di carne di manzo tritata
200 g di lonza di maiale tritata
80 g di sedano
50 g di olio
50 g di vino bianco o rosso
300 g di passata di pomodoro
1 carota
1 cipolla
alcune foglie di alloro
a piacere un pizzico di spezie o noce moscata
sale q.b.

Procedimento

Tritare le verdure 5 sec. vel. 7.

Aggiungere olio e carne 10 temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Durante la cottura sfumare col vino, aggiungere il pomodoro, l'alloro le spezie aggiustare di sale e cuocere 15 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.

Ottimo per condire tagliatelle, rigatoni, fettuccine, lasagne al forno.

RAGÙ ALLA PUGLIESE

Ingredienti (6 persone)

1000 ml. di passata di pomodoro
100 gr. di concentrato di pomodoro
pollo mezzo
4 pezzi di salsiccia
250 gr. di carne di manzo
250 gr. di pancetta di maiale, grassa
250 gr. di carne di agnello
1 cipolla
2 spicchi di aglio
olio extra vergine di oliva
peperoncino
1 bicchiere di vino bianco
sale

Preparazione (tempo 120 minuti)

Tagliare a piccoli pezzi la ventresca ed a cubetti (3-4 cm) le altre carni; affettare finemente la cipolla e, con aglio, metterla in padella coperta e cuocere molto lentamente con un bicchiere di acqua e mezzo di olio. Girarla frequentemente evitando che si attacchi al fondo della padella. Quando la cipolla è ben cotta, aggiungere la carne di maiale e rialzare il fuoco in modo da soffriggere il tutto; a tal punto versare mezzo bicchiere di vino e continuare a cuocere per mezz'ora, con coperchio e a fuoco bassissimo, affinché non si attacchi al fondo. Aggiungere le altre carni tagliate e l'altro mezzo bicchiere di vino, la passata di pomodoro, il concentrato, il peperoncino e sale. Far continuare la cottura molto lentamente, sempre con coperchio, per tre ore circa, finché le carni non siano ben cotte e il grasso del maiale sciolto nella salsa di pomodoro. Durante gli ultimi 45 minuti di cottura

aggiungere la carne di pollo e la salsiccia. Con questo sugo condire la pasta asciutta (molto adatte le orecchiette) aggiungendovi i pezzi di carne non disfatti durante la lunga cottura e del buon formaggio pecorino grattugiato.

SUGO DI CARNE ALLA PUGLIESE

Ingredienti:

- 200 gr. di vitello a pezzi
- 200 gr. di agnello o capretto a pezzi
- 4 costolette di maiale
- 6 fettine di vitello larghe e sottili
- 20 gr. di pecorino a dadini
- 500 gr. di passata di pomodoro
- 100 gr. di concentrato di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 4 - 5 cucchiari di olio extra vergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo, capperi, sale ,pepe q.b.

Dose: 6 persone

Tempo di preparazione: - ore 2 ore

Preparazione:

Disporre le fettine di vitello su un piano da lavoro, all'inizio di un lato di ognuna mettere un dadino di pecorino, 2-3-capperi, prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

Avvolgere ogni fettina formando un involtino ben stretto, in modo che cuocendosi non fuoriescano gli ingredienti, fissare con uno stuzzicadenti.

In un tegame capiente mettere l'olio, riscaldarlo, far dorare lo spicchio d'aglio, eliminarlo.

Prendere tutti i pezzi di carne e farli soffriggere a fiamma alta aggiungendo per ultimi gli involtini. Quando il tutto è ben rosolato , irrorare con il vino bianco.

Cuocere fino alla completa evaporazione del vino. Salare, aggiungere la passata di pomodoro, portare all'ebollizione aggiungere il concentrato, lasciar cuocere per 10 minuti coprendo il tegame, quindi versare 2 bicchieri d'acqua tiepida portare a ebollizione, abbassare la fiamma e rimestando ogni tanto, lasciar cuocere x circa un'ora.

Ottimo per condire qualsiasi tipo di pasta spruzzata di pecorino, parmigiano, o formaggio ricotta.

La carne e gli involtini si servono caldi come secondo piatto.

SUGO DI CARNE ALLA TOSCANA

Ingredienti

Per 6 persone

- 400 gr di carne di manzo
- 300 gr di pomodori
- 100 ml di olio d'oliva
- 15 gr di funghi secchi
- una cipolla, una carota, una costa di sedano, basilico
- un bicchiere di vino rosso
- un mestolino di brodo
- sale e pepe

Procedimento

Tagliate la carne a grossi pezzi, lavate e tritate la carota, sedano e cipolla e qualche foglia di basilico e ponete il tutto in un tegame di coccio (se possibile, sennò una casseruola con un fondo ben spesso) sul fuoco con olio, pepe e sale. Rosolate il tutto poi aggiungete il vino e fatelo sfumare; dopo 15 minuti aggiungete i pomodori, pelati e tritati. Proseguite la

cottura molto lentamente ponendo il coperchio. Mescolate ogni tanto e tirate a cottura aggiungendo quando necessita un po' di brodo alla volta. Ammorbidite in poca acqua tiepida i funghi, strizzateli e tritateli, tenete da parte l'acqua e filtratela attraverso una garza. Quando la carne sarà cotta, circa 3 ore quando la carne sarà bella tenera, aggiungete i funghi con la loro acqua e fate cuocere ancora per 40 minuti.