

PAELLA DI PESCE

Ingredienti

(per 4-6 persone)

- 3 Peperoni di media grandezza (1 rosso, 1 giallo, 1 verde)
- 300 gr Piselli (anche surgelati)
- 400 gr Riso (tipo Roma)
- 500 gr Pesce misto: Calamari, Cozze, Vongole, Gamberi
- 250 gr Salsiccia
- 250 gr Petto di Pollo
- 1 Bustina Zafferano
- 1 Cucchiaino Dado Vegetale Bimby
- 700 gr Acqua
- 60 gr Olio Extravergine d'Oliva
- 1 manciata Prezzemolo
- 2 spicchi Aglio
- Sale e Pepe q.b.

Inserisci nel boccale aglio e prezzemolo e trita tutto. **5 Sec. Vel. 7.**

Raccogli il trito sul fondo con la spatola.

Aggiungi i peperoni tagliati a piccoli quadratini, l'olio e il sale. **5 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Metti tutto da parte.

Senza lavare il boccale aggiungi 700 ml di acqua, lo zafferano e il dado. Inserisci il cestello con il riso e adagia sopra i piselli.

Sopra il cestello inserisci la campana del Varoma con i pezzi di pollo tagliati a quadratini e la salsiccia spellata (tagliata a piccoli pezzi). Sala il tutto q.b.

Inserisci anche il vassoio con il pesce misto.

Copri il vassoio e cuoci. **30 Min. Temp. Varoma Vel. 2.**

A fine cottura mescola tutti gli ingredienti in un piatto da portata con bordi alti, unisci il pepe ed eventualmente aggiusta di sale.

RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti

(4 persone)

- ½ Cipolla
- 40 gr Olio Extra Vergine di Oliva
- 300 gr Riso
- 40 gr Vino Bianco
- 600 gr Brodo di Pesce
- 100 gr Salmone Affumicato (o salmone fresco a tranci)

Inserisci nel boccale la cipolla e tritala per **qualche secondo Vel. Turbo.**

Aggiungi l'olio e fai rosolare. **2 Min. 100° Vel. 1.**

Inserisci la farfalla e unisci alla cipolla il riso e il vino bianco. Fai tostare il tutto. **3 Min. 100° Vel. 1 Antiorario.**

Aggiungi il brodo di pesce e cuocilo **per il tempo indicato sulla confezione del riso 100° Vel. Soft Antiorario.**

A **2 Min** dal termine della cottura inserisci il salmone affumicato tagliato a piccoli pezzi.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti

(per 4-5 persone)

- 400 gr Riso
- 300 gr Frutti di Mare
- 2 Spicchi Aglio
- 1 Cipollina
- 60 gr Olio Extravergine di Oliva
- 30 gr Vino Bianco
- 2 Pomodori maturi
- 50 gr Passata di Pomodoro
- 900 gr Acqua
- 2 Pizzichi Sale
- 1 Cucchiaino Prezzemolo tritato
- Pepe q.b.

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla. **3 Min. 100° Vel. 4.**

Posiziona la farfalla e unisci i frutti di mare. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

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

Aggiungi il pomodoro. **3 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi l'acqua e il riso. **14 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Versa in una risottiera, aggiusta di sale, aggiungi il prezzemolo, il pepe e amalgama bene. Lascia riposare **qualche minuto** prima di servire.

RISOTTO CON CALAMARI E FUNGHI DI CARNE

Ingredienti

- 1 Spicchio d'Aglio
- Un ciuffo Prezzemolo
- 2 Calamari Freschi
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.
- 5 Funghi di Carne
- 40 gr Olio
- 600 gr Acqua calda
- 300 gr Riso
- Vino (facoltativo)

Inserisci nel boccale del Bimby l'aglio, il prezzemolo e l'olio. **3 Min. 100° Vel. Soft.**

Inserisci la farfalla.

Aggiungi i calamari freschi tagliati a pezzetti e un po' di peperoncino. **15 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi i funghi di carne e q.b. di sale. **10 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi il riso e l'acqua. **Per il tempo di cottura del riso 100° Vel. Soft Antiorario.**

Se occorre puoi aggiungere altra acqua e, se vuoi, anche un po' di vino.

SALSA TONNATA

Ingredienti

- 1 Uovo Intero
- 1 Tuorlo d'Uovo
- 300 gr di Olio di Semi
- 80 gr Tonno sott'Olio
- 3 Filetti d'Acciuga
- 10 gr Capperi
- 20 gr Succo di Limone
- 1 Cucchiaino Aceto di Vino
- Sale q.b.

Inserisci nel boccale il tonno sgocciolato dall'olio, i capperi, le acciughe e l'aceto. **10 Sec. Vel. 7**

Aggiungi le uova, il limone e il sale. Chiudi il coperchio con il misurino capovolto e frulla a **1 Min. Vel. 5**. Mentre il Bimby è in funzione, versa l'olio dal coperchio.

Una volta finito, aggiungi i capperi.

MACCHERONCINI CON ACCIUGHE E PREZZEMOLO

Ingredienti: 400 gr. di maccheroncini; 1 peperone rosso e 1 giallo; 8 filetti di acciuga; 1 spicchio di aglio; 100 gr. di olio; 100 gr. di cipolla; 4 pomodorini perini; peperoncino; sale q.b.; prezzemolo e basilico.

Procedimento: soffriggere l'aglio e la cipolla nell'olio per 3' a 100° vel. 4; aggiungere poi i filetti di acciuga sminuzzati (2' 100° vel. 1), i peperoni tagliati a quadratini (10'; 100° vel. 1), il sale e il peperoncino.

Incorporare i pomodori perini tagliati e continuare la cottura per 15' a 100° vel. 1. Con questo sughetto condire la pasta aggiungendo all'ultimo, prezzemolo e basilico.

ZUPPA DI ACCIUGHE

Ingredienti: 900 gr. di acciughe fresche; 1 mis. di olio; 50 gr. di scalogno (o cipolla); 1 spicchio di aglio; 50 gr. di carota; 50 gr. di sedano; 6 pomodorini perini; 20 gr. di conserva di pomodoro; 1 litro di acqua; prezzemolo; sale e pepe q.b..

Procedimento: lavare e asciugare le acciughe dopo aver tagliato loro testa e coda ed eliminato le viscere. Nel boccale tritare per 30" vel. 5 lo scalogno, l'aglio, la carota e il sedano, aggiungere l'olio e soffriggere per 3'. a 100° vel. 4. Unire i pomodori schiacciati: 5' a 100° vel. 4; la conserva di pomodoro, l'acqua e i pezzetti di acciughe: 30', 100° vel. 3; infine salare e pepare. Guarnire la zuppa con prezzemolo fresco tritato e servirla accompagnata da crostini di pane tostati.

SGOMBRO IN UMIDO CON VERDURE

Ingredienti: 1 kg. di filetti di sgombro; 800 gr. di patate; 200 gr. di pomodori; 1 peperone; 80 gr. di olio d'oliva; 100 gr. di acqua; 2 spicchi di aglio; 30 gr. di cipolla; sale e peperoncino q.b.

Procedimento: pelare e tagliare a cubetti le patate; tagliare a listerelle i peperoni. Far soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino (3', 100°, vel. 4); quindi posizionare la farfalla e aggiungere i pomodori tagliati a pezzettoni, le patate pelate e tagliate a cubetti, il peperone tagliato a listerelle, l'acqua e il sale. Ungere il Varoma con l'olio e adagiarvi i filetti di pesce, poi posizionarlo sul coperchio e far cuocere tutto per 15' a temperatura Varoma, vel. 1. A fine cottura mettere il pesce su un piatto da portata e condirlo con il sughetto di verdure.

ALICI AL POMODORO

Ingredienti: 600 gr. di alici; 250 gr. di pomodori pelati; 2 spicchi di aglio; 50 gr. di olio; 30 gr. di cipolla; peperoncino; prezzemolo; sale q.b.

Procedimento: pulire le alici, privarle della testa e delle lisce, lavarle e metterle in una ciotola con acqua salata. Dopo aver tritato la cipolla e l'aglio nel boccale (10" vel. 5) aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Unire i pelati, il peperoncino e il sale: 10', 100° vel. 1. Nel frattempo disporre le alici nel Varoma, posizionarlo sul coperchio e cuocere per 10' a temp. Varoma, vel. 1. Ultimata la cottura, versare la salsa in un piatto da portata, sistemare le alici a raggiera e decorare con prezzemolo tritato.

MOUSSE FREDDA DI ARINGHE

Ingredienti: 150 gr. di filetti di aringa affumicata; 1 spicchio di aglio; 150 gr. di ricotta; 30 gr. di cipolla; 250 gr. di latte; pepe q.b.

Procedimento: dopo aver eliminato eventuali lisce dai filetti di aringa, metterli in una ciotola con il latte e lasciarli macerare per 2 ore circa girandoli ogni tanto. Con le lame in movimento inserire nel boccale l'aglio, la cipolla e le aringhe precedentemente scolate e asciugate con un canovaccio: 10" vel. 6. Aggiungere la ricotta e frullare per 1' a vel. 6 quindi insaporire con il pepe. Versare questo composto, che deve risultare liscio e omogeneo, in uno stampo foderato con un foglio di pellicola trasparente e porlo in frigorifero per 10-12 ore. Capovolgere la mousse di aringa sul piatto da portata, eliminare la pellicola trasparente, decorare a piacere e servire fredda.

INVOLTINI DI TONNO

Ingredienti: 8 fette di tonno fresco; 100 gr. di tonno fresco; 100 gr. di latte; 50 gr. di mollica di pane raffermo; 1 spicchio di aglio; 2 uova; 20 gr. di pecorino; 1 mis. di olio; 20 gr. di cipolla; 300 gr. di pomodori pelati; sale e pepe q.b.

Procedimento: tritare il tonno per 30" vel. 3 e metterlo da parte. Mettere nel boccale l'aglio, il prezzemolo e l'uovo sodo (20" vel. 4); quindi aggiungere il sale, il pepe, il pecorino, il tonno tritato, la mollica del pane, precedentemente bagnata nel latte e strizzata, e 1 uovo intero. Impastare per 40" vel. 4. Spalmare il composto ottenuto sulle fette di tonno, arrotolarle e fissarle con due stecchini. Adagiare gli involtini nel Varoma e, senza lavare il boccale, soffriggere la cipolla nell'olio per 3' a 100° vel. 1; unire poi i pomodori, il sale e il pepe e amalgamare per 30" vel. 4. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 25' a temp. Varoma, vel. 1. Adagiare gli involtini in un piatto da portata e condirli con il sugo e un trito di prezzemolo fresco.

ACCIUGHE RIPIENE

Ingredienti: 16 acciughe fresche; 30 gr. di mollica di pane; 20 gr. di parmigiano grattugiato; 20 gr. di olio di oliva.

Procedimento: pulire le acciughe, privarle delle lisce, lavarle ripetutamente e asciugarle. Mettere nel boccale l'aglio e il prezzemolo (20" vel. 4); poi unire la mollica di pane, il parmigiano, poco sale e il pepe (30" vel. 5); infine incorporare l'olio (30" vel. 5). Riempire la pancia delle acciughe con questo composto, poi schiacciarle leggermente tra i palmi delle mani in modo da far fuoriuscire il ripieno in eccedenza. Adagiarle in una pirofila, cospargerle con pane grattugiato e gratinare in forno per 20' a 100°.

POLPETTE SARDE

Ingredienti: 500 gr. di sarde fresche; 1 uovo; 30 gr. di pinoli e uvetta; 50 gr. di pangrattato; 50 gr. di parmigiano; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: pulire bene le sarde e privarle delle lisce. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo (30" vel. 4); unire tutti gli altri ingredienti e amalgamare (30" vel. 2-3). Togliere dal boccale il composto, formare le palline, infarinarle, friggerle, e servirle accompagnate da salsa verde. Attenzione a non confondere la sarda con la comune sardina, si tratta infatti di specie diverse.

AGUGLIE AL LIMONE

Ingredienti: 800 gr. di aguglie piccole; 100 gr. di vino bianco; 1 spicchio di aglio; prezzemolo; 50 gr. di olio; sale e pepe q.b.; 100 gr. di acqua; succo di 2 limoni.

Procedimento: Eliminare testa e coda alle aguglie, poi lavarle, sgocciolarle bene e adagiarle nel Varoma. Soffriggere nel boccale l'aglio e il prezzemolo nell'olio per 3' a 100° vel. 1. Aggiungere il vino, l'acqua e il succo di limone; poi posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1. Sistemare le aguglie sopra un piatto da portata e guarnirle con prezzemolo.

FILETTO DI AGUGLIE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti: 4 filetti di aguglia; 400 gr. di pomodori pelati; 30 gr. di cipolla; 1 spicchio d'aglio; 50 gr. di olio; prezzemolo; origano; sale e pepe q.b.

Procedimento: sistemare i filetti di aguglia nel Varoma precedentemente unto di olio. Nel boccale preparare un soffritto con la cipolla, l'aglio e l'olio (3' 100°, vel. 4), aggiungere i pomodori pelati e schiacciati, il sale, il pepe e un pizzico di origano. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 20' a temp. Varoma vel. 2. Una volta cotti, adagiare i filetti su di un piatto da portata, ricoprirli con la salsa profumata all'origano e guarnire con prezzemolo fresco tritato.

ROTOI DI SARDINE IN SALSA

Ingredienti: 500 gr. di sardine; 300 gr. di pomodori; 50 gr. di olio; 50 gr. di ricotta; 50 gr. di parmigiano; 1 tuorlo d'uovo; 1 spicchio di aglio; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: eliminare la testa alle sardine, aprirle e togliere le lisce. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo e l'aglio e tritare per 30" vel. 4. Aggiungere la ricotta, il tuorlo d'uovo, il parmigiano e impastare per 30" a vel 4. Spalmare questo composto sui filetti di sardine; arrotolarli, fissarli con uno stecchino e adagiarli sul Varoma precedentemente unto con olio. Soffriggere nel boccale l'aglio nell'olio per 3' a 100° vel. 4; aggiungere i pomodori. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 3. Adagiare i rotoli di sardine in una pirofila da forno, coprirli con la salsa di pomodoro e infornare a 180° per 10'.

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), posizionare la farfalla, inserire nel boccale i funghi tagliati a fette e trifolare per 10' a 100° vel. 1. Aggiungere le acciughe e i sardoni tagliati a pezzi, il sale e il peperoncino: 5' 100° vel. 1. Unire infine i pelati tagliati a pezzi e cuocere per 20' a 100°, vel. 1. 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.

GUAZZETTO DI MOSCARDINI E FAVETTE

Ingredienti: 500 gr. di moscardini; 200 gr. di fave fresche sgranate; 200 gr. di pomodori a pezzettoni; 1 mis. di vino bianco; 2 scalogni o 50 gr. di cipolla; 50 gr. di olio d'oliva; prezzemolo tritato; 500 gr. di acqua; sale e pepe q.b.

Procedimento: inserire nel boccale l'acqua, immergervi il cestello riempito con le fave e cuocere per 10' a 100° vel. 1. Scolare bene le fave (buttando l'acqua di cottura) e togliere le pellicine. Soffriggere nel boccale l'olio, lo scalogno e il peperoncino (3', 100° vel. 4). Posizionare la farfalla, versare i moscardini e farli insaporire per 2', 100° vel. 1. Aggiungere il vino (e farlo evaporare per 3' a 100° vel. 1); e le fave (10', 100°, vel. 1). Versare il guazzetto in una zuppiera e cospargere con prezzemolo tritato. Servire caldo.

ZUPPA ALLA CAMBUSA

Ingredienti: 400 gr. di moscardini; 300 gr. di patate; 250 gr. di ditaloni rigati; 100 gr. di pelati sgocciolati; 1 spicchio d'aglio; prezzemolo; 450 gr. di acqua; 40 gr. di olio d'oliva; 50 gr. di vino bianco; sale q.b.

Procedimento: soffriggere nel boccale l'olio, l'aglio e le cipolle: 2' 100° vel. 3. Posizionare la farfalla, aggiungere i moscardini e rosolare per 2' a 100° vel. 1. Bagnare poi con il vino, fare insaporire per 2' a 100° vel. 1 e unire le patate pelate e tagliate a cubetti, i pelati, l'acqua: 10' 100° vel. 1. Buttare infine la pasta e continuare la cottura per 10' a 100° vel. 1. All'ultimo momento condire con olio crudo e prezzemolo tritato.

SEPIE RIPIENE CON PATATE

Ingredienti: 12 seppie; 200 gr. di pane raffermo; 2 spicchi di aglio; 300 gr. di acqua; 100 gr. di olio d'oliva; 250 gr. di pomodorini; 500 gr. di patate; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: inserire nel boccale 1 spicchio di aglio 10" vel. 6, aggiungere un po' di prezzemolo, il pane raffermo e 100 gr. di acqua e impastare per 30" vel. 6. Con il soffice impasto ottenuto riempire le seppie, adagiarle sul vassoio del Varoma e condirle con una parte dei pomodori tagliati a pezzi, sale e un filino di olio. Mettere nel Varoma le patate precedentemente pelate e tagliate a pezzetti. Rosolare nel boccale (senza lavarlo) l'olio, l'aglio e il prezzemolo per 3' a 100°, vel. 4; poi inserire i tentacoli delle seppie, 2' 100° vel. 1. Aggiungere infine 200 gr. di acqua, posizionare il Varoma e il suo vassoio sul coperchio e far cuocere per 35' a temp. Varoma, vel. 1. A fine cottura adagiare sopra un piatto le seppioline e le patate e condire con qualche cucchiaio di sugo. il sughetto avanzato è ottimo per condire trofiette, cavatelli o ditaloni. Per gustare un ottimo primo piatto basta aggiungere 500 gr. di acqua, farla bollire 12' 100° vel. 1, quindi versare la pasta e scolarla seguendo i tempi di cottura richiesti più 2' circa.

MOSCARDINI ALLA SIRACUSANA

Ingredienti: 800 gr. di moscardini; 50 gr. di olio; 100 gr. di cipolla; 100 gr. di vino bianco; 1 spicchio di aglio; origano; sale e pepe q.b.

Procedimento: mettere nel boccale la cipolla e l'aglio e tritare per 20" a vel. 4; aggiungere l'olio e soffriggere per 5' a 100° vel. 2. Posizionare la farfalla e aggiungere i moscardini, il sale, il pepe il vino bianco e cuocere per 30' a 100° vel. 1. Insaporire con un pizzico d'origano e servire tiepidi. NOTE: Per distinguere i moscardini dai polipetti basta guardare le ventose sui tentacoli: i primi ne hanno una sola fila, che arriva fino alla punta dei tentacoli, mentre i secondi ne hanno due file.

LINGUINE ALLE SEPIE

Ingredienti: 500 gr. di linguine; 500 gr. di seppie; 80 gr. di olio; 4 pomodori pelati; 50 gr. di pane grattugiato; 50 gr. di cipolla; 1 litro di brodo (acqua e dado Bimby); peperoncino q.b.

Procedimento: mettere nel boccale 20 gr. di olio e scaldare per 3' a 100° vel. 1, aggiungere il pane grattugiato, farlo tostare per 2' a 100° vel. 3 e versare tutto in una ciotola. Mettere nel boccale, senza lavarlo, 50 gr. di olio, la cipolla e il peperoncino: 3' 100° vel. 4. Aggiungere i pomodori pelati e le seppie e cuocere per 15' a 100° vel. 1; poi versare l'acqua e il dado 10' 100° vel. 1. Inserire, dal foro del coperchio, la pasta e cuocere per 9' a 100° vel. 1. Versare sopra un piatto da portata e condire con il pane tostato.

SEPIE CON GALLINACCI

Ingredienti: 1 kg. di seppie; 600 gr. di funghi gallinacci; 100 gr. di cipolla; 3 pomodori pelati; 2 spicchi di aglio; 10 mandorle tostate; 100 gr. di vino bianco; 100 gr. di olio; sale e pepe q.b.

Procedimento: tritare nel boccale due spicchi di aglio e le mandorle (precedentemente tostate nel forno) per 10" vel. 6, quindi versare il composto in una ciotola, diluirlo con il vino bianco e fare marinare. Con le lame in movimento a vel. 4, buttare la cipolla e sminuzzarla per 10"; aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, unire le seppie tagliate a listerelle (10' 100° vel. 1), i pomodorini (3' 100° vel. 1), i funghi e il sale (10', 100° vel. 1). Infine aggiungere la marinata di mandorle e aglio e cuocere ancora per 10' a 100° vel. 1.

SEPIOLINE CON SALSINA TONNATA MAGRA

Ingredienti: 750 gr. di sepioline; 170 gr. di tonno sott'olio; 125 gr. di yogurt magro; 1 acciuga sott'olio; 20 gr. di capperi; 500 gr. di acqua; sale q.b.

Procedimento: mettere le sepioline nel cestello. Tritare per 20" a vel. 6 i capperi, l'acciuga e il tonno; aggiungere lo yogurt e amalgamare per 20" a vel. 8. Togliere questa salsa dal boccale e, senza lavarlo, versare l'acqua. Posizionare poi il cestello e cuocere per 25' a 100° vel. 3. Scolare le sepioline e condirle con la salsina tonnata.

POLPO ALLA NIZZARDA CON PATATE

Ingredienti: 1kg polpo 1kg di patate, 1 kg di cipolle 2 spicchi di aglio 20 gr farina 2 misurini di salsa di pomodoro 100 gr vino pepe e prezzemolo.

Procedimento: pelare e tagliare a tocchetti le patate e mettere nel varoma condite con il sale e il pepe. Buttare nel boccale con le lame in movimento l'aglio e la cipolla (10 sec. vel 5, aggiungere l'olio e soffriggere 3 min. 100 vel 4. Posizionare la farfalla e unire il polpo tagliato a pezzi 5 min. 100 vel 1. Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare per 2 min. 100 vel 1. Versare la salsa di pomodoro posizionare il varoma sul coperchio e far cuocere per 20 min. varoma vel 1. Durante l'ultimo minuto per far addensare la salsa

aggiungere la farina. Versare le patate e il polpo in una zuppiera mescolare bene e servire.

DITALI AL POLPO

Ingredienti: 1kg di cozze nere, 1 kg di polpo, 250 di ditali 1 spicchio di aglio, 1 cipolla 4 pomodori pelati 1 peperoncino 50 gr olio 100 di vino , prezzemolo.

Procedimento: sistemare le cozze nel varoma condite con il prezzemolo e l'aglio. Soffriggere nel boccale olio aglio cipolla e peperoncino 3 min. 100 vel. 4. Aggiungere il polpo tagliato a pezzi e il vino 10 min. 100 vel 1, unire i pomodori e il prezzemolo posizionare il varoma sul coperchio e cuocere per 20 min. temp.varoma vel 1 a fine cottura togliere il varoma inserire la pasta nel boccale e cuocere per 9 min. a 100 vel 1.

INSALATA RUSSA DI MARE

Ingredienti: 200 gr. di gamberetti; 250 gr. di tottani; 150 gr. di piselli; 15 olive verdi snocciolate; 20 gr. di capperi; aceto; 1 dose di maionese (come da ricetta base); 400 gr. di acqua.

Procedimento: tagliare a pezzi i tottani e tritare le olive e i capperi per 20" vel. 4. Dopo aver preparato la maionese, toglierla dal boccale e, senza lavarlo, aggiungere l'acqua e una spruzzata di aceto. Mettere i tottani e i gamberetti nel cestello, i piselli nel Varoma. Posizionare il cestello nel boccale e il Varoma sul coperchio: 20' temp. Varoma, vel. 4. Far raffreddare il pesce e i piselli, quindi amalgamare la maionese e aggiungere i capperi e le olive. Guarnire con ciuffi di prezzemolo.

LINGUINE AI CALAMARI

Ingredienti: 350 gr. di linguine; 300 gr. di calamari; 400 gr. di pomodori pelati; 2 spicchi di aglio; 50 gr. di olio d'oliva; 30 gr. di capperi; 8 olive bianche snocciolate; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: tritare nel boccale il prezzemolo e l'aglio 20" vel. 6, versare l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Unire i capperi, le olive, i calamari tagliati a listarelle e cucere per 3' a 100° vel. 1. Infine aggiungere i pomodori pelati, il sale e il peperoncino 25' 100° vel. 1, Condire con questo sugo le linguine e guarnire con prezzemolo fresco tritato.

RISOTTO CON SEPPIOLINE E RUCHETTA

Ingredienti: 600 gr. di seppie tenere; 500 gr. di riso; 1 mis. di vino bianco; 900 gr. di acqua; 1 cipolla media; 1 spicchio di aglio; 1 qualche foglia di ruchetta; 1 mis. di passata di pomodoro (oppure 5 o 6 pomodorini); prezzemolo tritato; 1 mis. di olio; sale e pepe q.b.

Procedimento: tagliare le seppie in pezzi quadrati. Soffriggere nel boccale l'aglio, l'olio e la cipolla 3' 100° vel. 4, posizionare la farfalla e unire le seppie: 5' 100° vel. 1. Bagnare con il vino e farlo evaporare, lasciando il coperchio senza il misurino, per 3' a 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua e il riso 20' 100° vel. 1, sale q.b. Versare in una risottiera, mescolare e, dopo aver aggiunto le foglie di ruchetta tagliate a pezzetti, aggiustare di pepe. Se il liquido di cottura non fosse sufficiente aggiungere, a metà cottura, 2 mis. di acqua calda.

CALAMARI RIPIENI

Ingredienti: 1kg di totani o calamari 4 pomodori maturi 1 filetto di acciuga 2 panini raffermi 1 uovo 50 parmigiano 250 latte i misurino di olio 2 spicchi di aglio 1 litro di passata di pomodoro prezzemolo.

Procedimento: mettere i panini a bagno nel latte. Tagliare a pezzi i tentacoli dei calamari e rosolarli nel boccale con 50 gr olio e i spicchio di aglio per 3 min. 100 vel 1. unire il pane strizzato il prezzemolo l'uovo il sale i pomodori e il filetto di acciuga 10 sec. vel 3. Con questo composto riempire i calamari e chiuderli con uno stuzzicadenti salarli e adagiarli nel varoma. Soffriggere nel boccale 1 spicchio di aglio e 50 gr olio 3 min. 100 vel 4 unire il pomodoro passato e posizionare il varoma sul coperchio 30 min temp varoma vel 1. Aggiustare di sale tagliare a fette i calamari adagiarli su un piatto di portata e coprirli con il sugo.

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Ingredienti: 350 gr. di spaghetti; 200 gr. di totani; 200 gr. di moscardini; 200 gr. di cozze; 50 gr. di cipolla; 50 gr. di vino bianco; 2 spicchi di aglio; 400 gr. di pomodori pelati; prezzemolo; 50 gr. di olio; sale e pepe q.b.

Procedimento: mettere le cozze nel Varoma. Tritare nel boccale il prezzemolo (20" vel. 4), aggiungere la cipolla, l'aglio, l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 4. aggiungere i totani tagliati a listerelle e i moscardini e far insaporire per 3' a 100° vel. 1. Bagnare con il vino bianco, 3' 100° vel. 1; posizionare il VARoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1. Quando le coze si saranno aperte estrarre il frutto, unirlo al sughetto e far insaporire per 5' a 100° vel. 1. Nel frattempo, lessare gli spaghetti abbastanza al dente e condirli con questo sugo. Tagliare 4 pezzi di carta stagnola, e su ognuno sistemare una porzione di spaghetti. Chiudere bene il cartoccio e passare in forno per 10' a 200°.

DITALINI CON COZZE E PATATE

Ingredienti: 500 gr. di cozze; 200 gr. di ditalini; 300 gr. di patate; 1 spicchio di aglio; peperoncino; 60 gr. di olio di oliva; 500 gr. di acqua; sale q.b.

Procedimento: mettere l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma, riempito con le cozze ben lavate, sul coperchio e cuocere per 12' a temp. Varoma vel. 1. Versare il brodo in una zuppiera e togliere il frutto delle cozze dai gusci. Preparare poi il soffritto con l'olio, l'aglio e il peperoncino 3' 100° vel. 4, posizionare la farfalla, unire i frutti delle cozze e insaporire per 2' a 100°, vel. 1. Aggiungere l'acqua delle cozze ben filtrata e farla bollire 10', 100° vel. 1; quindi versare le patate tagliate a dadini e cuocere per 5' a 100° vel. 1. Infine mettere la pasta 9' 100° vel. 1 e il sale q.b.

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; posizionare la farfalla e aggiungere i funghi: 5', 100° vel. 1. Profumare con vino bianco, pepe, sale e zafferano; infine unire la panna, le cozze scolate e insaporire per 3' a 100°, 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.

BARCLETTE DEL PORTICCIOLO

Ingredienti: 1 dose di pasta brisè; 300 gr. di cozze; 200 gr. di gamberetti; 50 gr. di olio; 30 gr. di farina; 250 gr. di latte; 500 gr. di acqua; 1 tuorlo; 50 gr. di vino bianco; maggiorana; timo; sale e pepe q.b.

Procedimento: preparare una dose di pasta brisè (ricetta base) e farla riposare. Intanto mettere l'acqua nel boccale. Immergervi il cestello con i gamberetti e posizionare, sul coperchio, il Varoma riempito con le cozze il prezzemolo, l'alloro e il timo (20', temp. Varoma, vel. 3). A fine cottura scolare e sgusciare i gamberi; togliere il frutto delle cozze dai gusci e filtrare il brodo. Preparare una besciamella con il burro, la farina e il latte (7', 80°d vel. 2) e condirla con sale, pepe e maggiorana. Lasciarla intiepidire e unire il tuorlo d'uovo (30" vel. 5), aggiungere i gamberetti e il frutto delle cozze (30" vel. 2). Controllare il sale. Fare le sfoglie di pasta brisè, adagiarle in formine antiaderenti e cuocerle in forno per 10' a 180°. Farcirle con il composto precedentemente preparato, adagiarle sulla placca del forno e cuocerle ancora per 10' a 180°. Servire ben calde. E' un ottimo antipasto.

CAVATELLI MEDITERRANEI

Ingredienti: 1 kg. di cozze; 400 gr. di fagioli cannellini lessati; 300 gr. di cavatelli freschi; 1 spicchio di aglio; 40 gr. di olio di oliva; 250 gr. di pomodori pelati; 500 gr. di acqua; prezzemolo.

Procedimento: mettere nel boccale 250 gr. di acqua, posizionare il Varoma, riempito con le cozze, sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma vel. 1. Scolare le cozze, che nel frattempo si saranno aperte, conservando l'acqua. Nel boccale preparare un soffritto con l'aglio, l'olio e il peperoncino 3' 100° vel. 1; aggiungere poi i pomodori pelati e l'acqua delle cozze 10' 100° vel. 1. Versare i fagioli nel sugo e farli insaporire per 2' 100° vel. 1; poi aggiungere 250 gr. di acqua 10', 100° vel. 1 e i cavatelli per 9' 100° vel. 1. Quando mancano 2' alla fine aggiungere le cozze e il prezzemolo tritato.

COZZE MARINATE

Ingredienti: 1 kg. di cozze; 1 mis. di olio; 3 misl di vino bianco; 100 gr. di cipolla; succo di limone; prezzemolo.

Procedimento: mettere le cozze nel Varoma. Tritare la cipolla e il prezzemolo 10" vel. 5, aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Unire il vino, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 20' temp. Varoma vel. 1. A fine cottura mettere le cozze in un piatto da portata e condire con succo di un limone e con del prezzemolo tritato.

COZZE FARCITE

Ingredienti: 1 kg. Di cozze; 3 uova; prezzemolo; peperoncino; 1 spicchio di aglio; 250 gr. di pane raffermo; 800 gr. di pomodoro; 1 mis. Di grana grattugiato.

Procedimento: lavare le cozze, aprirle e lasciarle sgocciolare per 10' recuperando l'acqua. Inserire nel boccale il pane, l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e frullare per 10" a vel. Turbo. Aggiungere le uova, il formaggio e 1 mis. Di acqua delle cozze (10" vel. 6 spatolando). Con questo composto riempire le cozze e metterne una parte nel cestello e una nel Varoma. Versare nel boccale la salsa di pomodoro e 1 mis. Di acqua delle cozze (7', 100°, vel. 1), immergervi il cestello e posizionare il Varoma sul coperchio (20' temp. Varoma, vel. 2). A fine cottura sistemare le cozze in una zuppiera, ricoprirle con il sugo di cottura e servirle con crostini di pane.

CREMA DI VONGOLE E POMODORO

Ingredienti: 1 kg. Di vongole grosse; 1 kg. Di brodo di pesce; 450 gr. di pomodori pelati; 30 gr. di burro; 30 gr. di farina; peperoncino e sale q.b.

Procedimento: mettere le vongole nel Varoma. Mettere nel boccale, prima la farina e il burro (2' a 100° Vel. 4) e poi i pomodori e il peperoncino (1' vel. 4). Aggiungere il brodo, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1. Quando le vongole si saranno aperte, estrarre il frutto e unirlo al sugo (30" vel. 1).

Servire la crema con crostini di pane.

COZZE RIPIENE

Ingredienti: 20 cozze; 100 gr. di mortadella; 100 gr. di pangrattato; 100 gr. di salame piccante; 100 gr. di auricchio; 100 gr. di fontina; 100 gr. di formaggio pecorino grattugiato; 2 uova; 250 gr. di pomodori pelati; 50 gr. di olio; 100 gr. di porri.

Procedimento: mettere nel boccale il salame e tritare per 5" vel. 4. Aggiungere i formaggi e la mortadella (5" vel. 4). Infine aggiungere le uova, il pangrattato e il pecorino e impastare per 20" vel. 4. togliere il composto dal boccale. Inserire nel boccale olio, porri e soffriggere 3' 100° vel. 4. Aggiungere i pelati e cuocere 15' 100° vel. 1. Aprire le cozze con un coltello lasciando le valve attaccate da un lato. Riempire con l'impasto. Posizionare la farfalla. Aggiungere al sughetto le cozze e cuocere 10' 100° vel. 1 Lasciare riposare in una zuppiera e guarnire con prezzemolo.

SUGO ALLE VONGOLE VERACI

Ingredienti: 800 gr. di vongole veraci; 100 gr. di olio di oliva; 150 gr. di pomodorini; 500 gr. di spaghetti; aglio; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: mettere nel boccale 100 gr. di olio con uno spicchio di aglio e poco prezzemolo (3' 100° vel. 3); unire i pomodorini, salare e inserire nel boccale il cestello riempito con le vongole precedentemente lavate (15', 100° vel. 1). Cuocere la pasta al dente, versarla su un piatto da portata e cospargerla con il sugo alle vongole. Aggiungere il prezzemolo tritato e il pepe macinato al momento. S può aggiungere alle vongole anche qualche scampo: il sugo sarà ottimo anche per condire le linguine.

TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E COZZE

Ingredienti: 200 gr. di tagliatelle all'uovo; 350 gr. di zucchine; 800 gr. di cozze; 100 gr. di cipolla; 1 scalogno; 100 gr. di olio; 500 gr. di acqua; prezzemolo; basilico; sale e pepe q.b.

Procedimento: versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma sul coperchio, dopo averlo riempito con le cozze, e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1. Quando le cozze si saranno aperte, togliere il frutto. Buttare il liquido conservandone 2 misurini. Asciugare il boccale e tritare il prezzemolo (20" vel. 4); aggiungere la cipolla, lo scalogno e l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 4. Dopo aver posizionato la farfalla, versare le zucchine tagliate a listerelle e i due misurini di acqua e far insaporire per 5' a 100° vel. 1. Unire il frutto delle cozze e cuocere per 3' a 100° vel. 1. Nel frattempo cuocere le tagliatelle, condirle con questo sugo e profumarle con basilico fresco.

TUBETTINI CON COZZE IN BIANCO

Ingredienti: 1 litro e 1/2 di acqua; 1 kg. di cozze; 50 gr. di vino bianco; 1 spicchio di aglio; 40 gr. di olio di oliva; 500 gr. di tubettini rigati; prezzemolo; peperoncino; sale e pepe q.b.

Procedimento: lavare le cozze, aprirle, lasciarle sgocciolare per 10' recuperando l'acqua e infine estrarre il frutto. Mettere nel boccale, con le lame in movimento, il prezzemolo, tritarlo (30" vel. 5) e metterlo da parte. Soffriggere l'aglio, l'olio e il peperoncino per 3' a 100° vel. 4, aggiungere le cozze e il vino e cuocere per 4' a 100°, vel. 1. Versare il composto in una zuppiera. Inserire nel boccale l'acqua e portare a ebollizione 10', 100° vel. 1, versare i tubettini e il sale e cuocere per 6' a 100° vel. 1. Scolare la pasta e metterla nella zuppiera con le cozze. Aggiungere l'acqua filtrata delle cozze e guarnire con prezzemolo tritato.

ARAGOSTA IN BELLAVISTA

Ingredienti: 1 kg. Di aragosta (2 da 500 grammi); 30 gr. di cipolla; 50 gr. di carota; 50 gr. di sedano; 4 uova; 1 dose di maionese; 6 pomodorini; 20 gr. di Ketchup; 10 gr. di salsa Worcester; 1 limone; 1 bustina di gelatina; lattuga; 850 gr. di acqua; sale e pepe q.b.

Procedimento: preparare la maionese (ricetta base). Mettere nel boccale 600 gr. di acqua, due pomodorini, il sedano, la carota, la cipolla, il sale; sul coperchio posizionare il Varoma, in cui si sono adagiate le due aragoste e le uova; e cuocere per 30' a temp. Varoma vel. 1. Quando le aragoste si sono raffreddate, sgusciarle e tagliare la polpa a rondelle. Mettere nel boccale 250 gr. di acqua e una bustina di gelatina e cuocere per 5' 100° vel. 3; unire quindi il succo di limone. Tagliare le uova sode in due parti e separare i tuorli dall'albume. Mettere nel boccale pulito la maionese, la salsa Worcester e la salsa Ketchup (5" vel. 4); unire i tuorli delle uova sode e amalgamare per 5" a vel. 4. Versare questo composto in una tasca per dolci e spremerlo sui pomodori, precedentemente lavati, tagliati a metà e salati, e all'interno dei mezzi albumi sodi. Disporre le rondelle di aragosta sulla lattuga e intorno mettere le uova e i pomodori. Lucidare con la gelatina le rondelle e la testa dell'aragosta, e, prima di servire, guarnire con foglie di prezzemolo.

CIAMBOTTO PUGLIESE

Ingredienti: 200 gr. di gamberetti; 200 gr. di scampi; 200 gr. di moscardini (o polipetti); 200 gr. di cicale di mare; ½ misurino di passata di pomodoro; 400 gr. di acqua.

Procedimento: preparare un soffritto con l'olio, l'aglio e il prezzemolo (3', 100° vel. 4). Aggiungere la passata di pomodoro, il pesce e l'acqua e cuocere per 20' a 100° vel. 1. Servire il ciambotto brodoso, accompagnato da crostini di pane. Se si preferisce il ciambotto poco brodoso: togliere il pesce dal sugo e cuocervi 250 gr. di tubettini per 8' a 100° vel.- 1.

ZUPPA DI GAMBERI E CECI

Ingredienti: 500 gr. di gamberetti sgusciati; 500 gr. di ceci già lessati; 30 gr. di cipolla 30 gr. di carota; 250 gr. di ditalini; 500 gr. di acqua.

Procedimento: tritare l'aglio, la cipolla e la carota (20" vel. 4), aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 4. Dopo aver posizionato la farfalla unire i gamberetti e fare insaporire per 2' a 100° vel. 1. Mettere nel boccale l'acqua e i ceci già lessati, portare a ebollizione (5', 100° vel. 1), quindi buttare la pasta e cuocere per 9' a 100° vel. 1. Aggiustare sale e pepe e servire la zuppa calda.

ARAGOSTA IN SALSA ROSA

Ingredienti: 1 Kg. Di aragosta (2 aragoste da 500 gr.); 20 gr. di concentrato di pomodoro; 100 gr. di latte scremato; 50 gr. di carota; 50 gr. di cipolla; 30 gr. di brandy; 50 gr. di olio d'oliva; 10 gr. di farina; 600 gr. di acqua; alloro; prezzemolo; limone; chiodi di garofano; sale e pepe q.b.

Procedimento: mettere nel boccale 500 gr. di acqua e dopo aver sistemato le due aragoste nel Varoma, posizionarlo sul coperchio: 20' temp. Varoma, vel 2. Liberare la polpa dell'aragosta dal guscio e tagliarla a fette spesse. Recuperare anche la polpa della testa e delle zampe. Togliere dal boccale l'acqua e inserire la cipolla, la carota e l'olio: 3' 100° vel. 4. Unire il concentrato di pomodoro, 100 gr. di acqua, l'alloro, i chiodi di garofano (legati insieme per poterli togliere a fine cottura), il sale, il pepe e cuocere per 12' a 100° vel. 2. Togliere l'alloro e i chiodi di garofano, aggiungere la farina, la buccia di limone grattugiata, il latte e fare addensare per 5', 90° vel. 3. Versare la salsa bollente sull'aragosta e cospargere di prezzemolo tritato.

PENDETTE ALLA GOLOSA

Ingredienti: 500 gr. di penne; 350 gr. di gamberetti sgusciati; 1 spicchio d'aglio; 300 gr. di piselli primavera; 1 gambo di sedano; prezzemolo; 4 foglie di basilico; 1 mis. Di parmigiano; 30 gr. di cipolla o scalogno; 6 pomodorini pelati; 20 gr. di olio; 30 gr. di burro; peperoncino e sale q.b.

Procedimento: tritare l'aglio, il prezzemolo, il sedano, la cipolla, il basilico e il peperoncino: 10'' vel. 4. Aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 3. Dopo aver posizionato la farfalla, aggiungere i piselli e cuocere per 6' a 100° vel. 1. Unire i gamberetti: 5', 100° vel. 1. A cottura ultimata togliere il sugo dal boccale e senza lavarlo, mettere l'acqua e il sale e portare a ebollizione: 10', 100° vel. 1. Cuocere la pasta (10', 100°, vel. 1), scolarla e condirla con il sugo. Spolverizzare di parmigiano grattugiato e servire.

SCAMPI AI FUNGHI

Ingredienti: 500 gr. di scampi; 500 gr. di funghi coltivati; 50 gr. di olio; 10 gr. di brodo (acqua e dado Bimby); 50 gr. di aceto; 2 spicchi di aglio; 2 pomodori pelati; 30 gr. di farina; sale e pepe q.b.; foglie di lattuga per guarnire.

Procedimento: lavare e tagliare a fette sottili i funghi. Tritare l'aglio (5'' vel. 5), aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, unire gli scampi, farli cuocere per 15' a 100° vel. 1, e metterli da parte. Lasciando inserita la farfalla, mettere nel boccale i funghi e il brodo, preparato con acqua e dado Bimby (10', 100° vel. 1); aggiungere l'aceto, la farina e un pizzico di zucchero (3' 100° vel. 1). Adagiare gli scampi sulle foglie di lattuga, precedentemente disposte sui piatti, e coprirli con la salsa ai funghi ancora bollente.

LINGUINE AGLI SCAMPI

Ingredienti: 500 gr. di code di scmpi; 50 gr. Di olio; 1 scatola di pomodoro a pezzetti: 1 spicchio d'aglio; 100 gr. di cipolla; 50 gr. di panna da cucina; 50 gr. di vino bianco e brandy; un ciuffo di prezzemolo; peperoncino a piacere.

Procedimento: soffriggere nell'olio l'aglio e la cipolla (3' 100° vel. 4); aggiungere le code degli scampi e cuocere per 3' a 100° vel. 1, versando, di tanto in tanto, il brandy e il vino. Unire poi i pomodori e il sale (20', 100° vel. 1) e, 2' prima del termine della cottura, incorporare la panna e il peperoncino. Con questo sugo condire le linguine e servire con abbondante prezzemolo tritato.

TRENETTE CON POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti: 150 gr. di trenette; 100 gr. di polpa di granchio; 200 gr. di zucchine; 100 gr. di salsa di pomodoro; 1 spicchio d'aglio; 1 litro e $\frac{1}{4}$ di brodo di pesce ; maggiorana; sale e pepe q.b.

Procedimento: tritare nel boccale la polpa di granchio per 10'' vel. 3 e metterla da parte. Sminuzzare l'aglio e la maggiorana (20'' vel. 3), aggiungere il brodo di pesce e cuocere per 10' a 100° vel. 1. Unire prima le zucchine tagliate a dadini (5', 100° vel. 1); e poi le trenette tagliate in 3 parti, e la polpa di granchio (9' 100° vel. 1). Servire la minestra calda dopo averla salata.

CRESPELLE CON GAMBERETTI IN SALSA TONNATA

Ingredienti: per il ripieno: 300 gr. di gamberetti freschi; 1 dose di salsa tonnata; salsa Worcester; prezzemolo; 500 gr. di acqua.

Procedimento: preparare la pastella per le crespelle secondo la ricetta base e lasciarla riposare per circa 30'. Nel frattempo dedicarsi al ripieno. Preparare la salsa tonnata (ricetta base) aggiungendo, alla fine, poche gocce di salsa Worcester e versarla in una ciotola. Mettere l'acqua nel boccale e immergervi il cestello riempito con i gamberetti: 10' 100° vel. 3. Sgusciare i gamberetti, farli raffreddare e unirli alla salsa tonnata. In una apposita padella far riscaldare il burro, versarvi qualche cucchiata di pastella e lasciare dorare da una parte, rigirare e far dorare anche dall'altra. Procedete così fino a esaurimento della pastella. Queste le crepes si sono raffreddate farcirle con il ripieno, arrotolarle e disporle su un piatto da portata.

TROFIE ALLA SALSA D'ESTATE

Ingredienti: 500 gr. di trofie; 200 gr. di gamberetti; 500 gr. di pomodoro; 100 gr. di ricotta marzoica; 30 gr. di olio d'oliva; pesto alla genovese; olive bianche snocciolate; basilico; sale q.b.

Procedimento: mettere nel boccale i pomodori, l'olio, il basilico e il sale, tritare grossolanamente 10'' vel. 3 e mettere da parte. Preparare poi il pesto (secondo la ricetta base). Mettere 500 gr. d'acqua nel boccale (dopo averlo lavato), immergervi il cestello riempito con i gamberetti e cuocere per 10' a 100° vel. 4. Sgusciare i gamberetti. Far bollire nel boccale 1 litro e $\frac{1}{2}$ di acqua (12' 100° vel. 1) quindi buttare la pasta e cuocerla per 5' a 100° vel. 1. Una volta cotta versarla in una zuppiera e condirla con il pesto, le olive tagliate a rondelle, la ricotta grattugiata e i gamberetti. Prima di portarla a tavola guarnire con foglie di basilico.

RISOTTO CON GAMBERI E GORGONZOLA

Ingredienti: 500 gr. di riso; 300 gr. di gamberetti già sgusciati; 50 gr. di burro; 20 gr. di cipolla; 1 spicchio di aglio; 1 mis. Di vino bianco; 1 litro di acqua; dado; 100 gr. di gorgonzola e mascarpone; prezzemolo; pepe q.b.

Procedimento: mettere, con le lame in movimento l'aglio e la cipolla nel boccale: 10'' vel. 4, aggiungere il burro e soffriggere per 3' a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, versare il riso, il vino e i gamberetti e far tostare per 2' a 100° vel. 1. Aggiungere il brodo (acqua e dado) e continuare la cottura per 20' a 100° vel. 1. Durante l'ultimo minuto inserire il gorgonzola, versare il risotto nella risottiera e guarnire con il prezzemolo e il pepe.

SCAMPI IN SALSA PICCANTE

Ingredienti: 24 scampi; 50 gr. di olio di semi; 100 gr. di olio d'oliva; peperoncino; 8 spicchi d'aglio; 1 limone; alloro.

Procedimento: tritare nel boccale 5 spicchi di aglio per 30" vel. 5, aggiungere l'olio d'oliva, qualche goccia di succo di limone e il sale: 30" vel. 5. Si ottiene una salsina omogenea che va messa da parte. Privare gli scampi della testa. Soffriggere nel boccale, senza lavarlo, i rimanenti spicchi d'aglio, il peperoncino e l'alloro nell'olio di semi (3' a 100° vel. 4). Unire gli scampi e far cuocere per 10' a 100° vel. 1. Aggiungere ancora qualche goccia di succo di limone e qualche cucchiata di salsina e amalgamare per 10" a vel. 1. Adagiare gli scampi su un piatto da portata e servirli con la salsina rimasta.

CODA DI ROSPO O PESCATRICE AL VINO BIANCO

Ingredienti: 4 tranci di coda di rospo; 250 gr. di vino bianco; 500 gr. di pomodori pelati; 100 gr. di cipolla; prezzemolo; timo; maggiorana, sale e pepe q.b.

Procedimento: affettare la cipolla sottile e tagliare grossolanamente i pomodori. Mettere nel varoma, dopo averlo unto di olio, un po' di cipolle, una parte dei pomodori, il sale, il pepe, il timo, la maggiorana e adagiarvi i tranci di coda di rospo. Coprire il pesce con le cipolle e i pomodori rimasti. Mettere nel boccale il vino, posizionare il varoma sul coperchio e cuocere per 30' a temp. VAroma, vel. 1. Per far insaporire ancora di più il pesce si può travasarlo in una pirofila da forno, aggiungere il liquido di cottura e infornare per 10' a temp. 180°.

FILETTI DI ROMBO ALLA SALSA DI FUNGHI

Ingredienti: 2 filetti di rombo; 200 gr. di funghi; 30 gr. di cipolla; 1 spicchio di aglio; 50 gr. di sedano; 50 gr. di carota; prezzemolo; 250 gr. di polpa di pomodoro; 1 mis. di polpa di pomodoro; 1 mis. di olio d'oliva; origano; sale e pepe q.b.

Procedimento: Ungere di olio il Varoma e il vassoio e adagiare su ciascuno un filetto di rombo. Nel boccale tritare la carota, la cipolla, l'aglio, il sedano e il prezzemolo: 30" vel. 4. Aggiungere l'olio e soffriggere per 4' a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e unire i funghi, la polpa di pomodoro, l'origano, il sale e il pepe. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 20' a temp. Varoma, vel. 1. Adagiare i filetti di rombo su un piatto da portata e condire con la salsa ai funghi.

ORATA FARCITA CON ZUPPA DI PATATE

Ingredienti: 1 kg. di orata; 50 gr. di cipolla; 40 gr. di olio o burro; 200 gr. di funghi; 100 gr. di vino bianco; 70 gr. di pane raffermo; 50 gr. di latte; 1 uovo intero; prezzemolo e rosmarino; alloro; sale e pepe. Per la zuppa di patate: 50 gr. di cipolla; 40 gr. di olio; 200 gr. di polpa di pomodoro; 600 gr. di acqua; 800 gr. di patate; origano; sale q.b.

Procedimento: soffriggere nel boccale la cipolla con l'olio per 3' a 100° vel. 4, unire prima i funghi, il prezzemolo e il rosmarino 5", vel. 4 e poi il vino per 10' 100° vel. 1. Aggiungere il pane, il latte, l'uovo, il sale e il pepe: 10", vel. 4. Togliere la lisca all'orata e farcirla con questo composto, poi adagiarla nel Varoma con le foglie di alloro. Senza lavare il boccale, soffriggere la cipolla nell'olio per 3' a 100°, vel. 4 e versare la polpa di pomodoro: 10", vel. 5. Posizionare la farfalla. Mettere nel boccale l'acqua e portarla a ebollizione 10', 100° vel. 1, quindi aggiungere le patate tagliate a pezzetti e il sale. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 30' temp. Varoma, vel. 1. A fine cottura adagiare l'orata e le patate condite con l'origano, su un piatto da portata e servire.

DADO DI PESCE

Ingredienti: 500 gr. di pesce misto (gamberetti sgusciati, merluzzo, scampi, ecc); 300 gr. di sale grosso.

Procedimento: lavare bene il pesce e lasciarlo sgocciolare, quindi metterlo nel boccale e tritare per 1' a vel. 6. Aggiungere il sale e cuocere per 29' a 100° vel. 1, quindi omogeneizzare per 1' a vel. Turbo.

RISOTTO CON FILETTI DI PESCE SAN PIETRO E CARCIOFI

Ingredienti: 500 gr. di riso; 3 carciofi; 3 filetti di pesce san pietro; 1 spicchio di aglio; 30 gr. di cipolla; 1/2 mis. di olio di oliva; 1/2 mis. di vino bianco; 100 gr. di panna; 1 litro di brodo; prezzemolo; dragoncello; sale e pepe q.b.

Procedimento: tagliare a fettine i carciofi e a pezzetti i filetti di pesce. Soffriggere nel boccale l'aglio, la cipolla e l'olio per 3' a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, versare i carciofi tagliati a fettine e i filetti di pesce San Pietro tagliati a pezzetti e rosolare per 5' a 100° vel. 1. Aggiungere il riso, bagnare con il vino bianco e farlo tostare per 5' a 100° vel. 1. Unire infine il brodo e cuocere per 20' a 100° vel. 1. Travasare il risotto in una zuppiera e amalgamare la panna e il dragoncello fresco. Guarnire con prezzemolo tritato.

CREMA DELICATA DI BRANZINO AL DRAGONCELLO

Ingredienti: 600 gr. di filetti di branzino; 30 gr. di carota; 30 gr. di sedano; 30 gr. di scalogno; 1 foglia di alloro; 4 grani di pepe rosa; 30 gr. di vino bianco; 1 tuorlo d'uovo; 600 gr. di acqua; 60 gr. di panna; salvia; succo di limone; dragoncello; sale e pepe q.b.

Procedimento: adagiare i filetti di branzino nel Varoma precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale la carota, il sedano, lo scalogno e tritare per 30" a vel. 5 poi aggiungere l'acqua e immergervi il cestello riempito con l'alloro, la salvia, il prezzemolo e il pepe. Sistemare il Varoma sul coperchio e cuocere per 30' a temp. Varoma, vel. 2. Estrarre il cestello e mettere nel boccale la panna, i tuorli d'uovo, il sale, il pepe, i pezzetti di filetto di branzino cotti a vapore, il succo di limone e il dragoncello: 10' 100° vel. 3. Travasare la crema in una zuppiera e servirla accompagnata da crostini di pane.

RISOTTO AL BRANZINO

Ingredienti: 500 gr. di riso; 400 gr. di polpa di branzino; 30 gr. di cipolla; 1 spicchio di aglio; 2 filetti di acciuga; ½ mis. Di vino bianco; ½ mis. Di olio; 100 gr. di panna; 1 lt. Di brodo.

Procedimento: sistemare il branzino nel Varoma, precedentemente unto di olio. Mettere nel boccale il brodo, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel. 1. Mettere da parte il brodo. Pulire il branzino e ridurre la polpa a pezzetti. Nel boccale soffriggere l'aglio, la cipolla e l'olio, 3', 100° vel. 4 e aggiungere i filetti di acciuga, 1', 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e versare il riso, tostare per 3', 100° vel. 1. Aggiungere il vino bianco e farlo evaporare per 3' a 100° vel. 1. Unire il brodo di cottura del branzino e cuocere per 15' a 100° vel. 1. SE il liquido non bastasse aggiungere altra acqua. Versare il risotto in una zuppiera, mantecare con la panna, una noce di burro e condire con pepe. Guarnire con prezzemolo fresco e buccia di limone grattugiata. Al posto del branzino intero si possono utilizzare i filetti.

OCCHIATA AL LIMONE

Ingredienti: 1 kg. Di occhiata; 300 gr. di cipolle; 4 spicchi di aglio; 100 gr. di olio d'oliva; 200 gr. di pane raffermo; 1 limone; 1 litro di acqua; sale e pepe q.b.

Procedimento: praticate sul pesce dei tagli e introdurvi delle fette semicircolari di limone. Nel Varoma preparare un letto di cipolle affettate e adagiarvi il pesce. Mettere nel boccale il pane raffermo, il sale, l'aglio, la buccia di limone e il pepe (30'' vel. 4). Cospargere il pesce e le cipolle con un po' di questo trito (il rimanente metterlo da parte). Senza lavare il boccale versarvi l'acqua, posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 15' a temp. Varoma, vel.2. Condire con il trito rimasto e cuocere ancora per 20' a temp. Varoma, vel. 2.

FRITTELLE DI ALGHE

Ingredienti: 300 gr. di farina (Manitoba o americana); 250 gr. di acqua; 20 gr. di olio; 25 gr. di lievito di birra; un pugnetto di alghe; sale quanto basta; olio per friggere.

Procedimento: inserire nel boccale l'acqua, l'olio, il lievito e il sale (20'' vel. 1), poi unire la farina: 30'' vel. 6. Con le lame in movimento inserire le alghe dal foro del coperchio. Lasciare lievitare il composto in una ciotola per 1 ora dopodiché, servendosi di un cucchiaino bagnato nell'acqua, prendere l'impasto a cucchiainate e friggerlo in abbondante olio bollente fino a che non dora. Adagiare le frittelle su carta assorbente e servire calde. Sono deliziose e stuzzicheranno l'appetito di tutti i vostri ospiti.

FILETTO DI PESCE SAN PIETRO E CARCIOFI

Ingredienti: 2 filetti di pesce San Pietro; 3 carciofi; 30 gr. di cipolla; 50 gr. di panna da cucina; 100 gr. di olio di oliva; 200 gr. di brodo vegetale; 30 gr. di burro; 30 gr. di farina; rosmarino; sale e pepe q.b.

Procedimento: adagiare i filetti di pesce nel Varoma (uno sul vassoio e uno all'interno). Nel boccale tritare il prezzemolo e il rosmarino (30'' vel. 5), aggiungere la cipolla e l'aglio e rosolare per 3' a 100°, vel. 4. Unire i carciofi tagliati a fettine e il brodo vegetale. Posizionare il Varoma sul coperchio e cuocere per 20' a temp. Varoma, vel. 4. Quando il pesce è cotto toglierlo dal coperchio, versare nel boccale la panna e omogeneizzare per 3' a vel. 7. Versare la crema ottenuta sui filetti di pesce e servire il piatto caldo.

TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Ingredienti: 8 triglie piccole; 250 gr. di pomodori pelati; 50 gr. di olio; 2 spicchi di aglio; prezzemolo; sale e pepe q.b.

Procedimento: ungere con l'olio il Varoma e il vassoio e sistemare su ciascuno 4 triglie. Buttare nel boccale, con le lame in movimento a vel. 4, il prezzemolo e l'aglio; aggiungere l'olio e soffriggere per 3' a 100° vel. 4. Unire i pomodori pelati, il sale e il pepe e, dopo aver posizionato il Varoma sul coperchio, cuocere per 20' a temp. Varoma, vel. 3. Adagiare le triglie su un piatto da portata, condirle con il sughetto e cospargerle di prezzemolo fresco.

POLPETTE DI CUORI DI MERLUZZO

Ingredienti: 500 gr. di filetti di merluzzo; 1 uovo intero; 2 panini; 250 gr. di latte; 1 mis. Di parmigiano; sale q.b; pangrattato; olio per friggere.

Procedimento: mettere il pane in una ciotola con il latte e lasciarlo ammorbidire. Inserire l'acqua nel boccale con alcune fette di limone. Adagiare i filetti di merluzzo, insaporiti con il sale, nel Varoma precedentemente unto di olio. Posizionare il Varoma sul coperchio e far cuocere per 20' a temp. Varoma, vel. 1. A fine cottura buttare l'acqua e mettere nel boccale il pesce lessato, il pane ben strizzato, il prezzemolo, il parmigiano, l'uovo, il sale e il pepe. Impastare per 20'' a vel. 4. Formare con le mani delle palline e rotolarle nel pane grattugiato, poi friggerle in olio bollente.