

RISOTTO AL POMODORO

INGREDIENTI:

Dosi per 6 persone
500 g di riso arborio;
400 g di polpa di pomodoro;
70 g di olio;
70 g di parmigiano grattugiato;
800 g di acqua bollente;
mezza cipolla;
7-8 foglie di basilico;
1 cucchiaino di dado bimby;
sale q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Inserite nel boccale la cipolla nel boccale, tritare a **3 sec. a vel. 7.**
2. Aggiungere l'olio e soffriggere: **3 minuti a 100° a velocità 1.**
3. Unite la polpa di pomodoro e cuocete **3 minuti a 100° antiorario a velocità 1.**
4. Aggiungete il riso, l'acqua bollente, il dado e cuocete **13÷15 minuti a 100° antiorario a velocità 1.**
5. A fine cottura aggiustate di sale, versate in una zuppiera e insaporite con il parmigiano e il basilico fresco.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI:

Dosi per 6 persone
400 g di riso;
300 g di frutti di mare freschi o scongelati;
2 spicchi d'aglio;
1 cipollina;
60 g di olio d'oliva;
30 g di vino bianco;
2 pomodori maturi o mezzo misurino di passata di pomodoro;
900 g di acqua bollente;
2 pizzichi di sale;
1 cucchiaino di prezzemolo tritato;
pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Inserite nel boccale l'aglio e la cipolla, tritare a **5 sec. a vel. 7.**
2. Aggiungere l'olio e soffriggere: **3 minuti a 100° a velocità 1.**
3. Unite i frutti di mare **3 minuti a 100° antiorario a velocità 1.**
4. Aggiungete il vino **2 minuti a 100° antiorario a velocità 1.**
5. Aggiungete l'acqua bollente, lo zafferano e il riso **14 minuti a 100° antiorario a velocità soft.**
6. Versate in una biscottiera, aggiustate di sale, aggiungete il prezzemolo, il pepe fresco e amalgama bene. Lasciate riposare qualche minuto prima di servire.

RISOTTO AI FUNGHI

INGREDIENTI:

Dosi per 6 persone
500 g di riso arborio;

50 g di funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua per 30 minuti o 300 gr di funghi porcini freschi
40 g di olio;
40 g di burro;
1 misurino di parmigiano grattugiato;
900 g di acqua bollente;
12 cipolla;
1 cucchiaio di dado bimby;
prezzemolo;
1 misurino di vino bianco;
sale q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Mettere il prezzemolo nel boccale, tritare **3 sec. vel. 7**, mettere da parte.
2. Mettere la cipolla nel boccale, tritare **3 sec. vel. 5**.
3. Inserire nel boccale oli, cipolla, metà funghi e cuocete **3 minuti a 100° antiorario a velocità 1**.
4. Unite il riso e funghi rimasti, aggiungete il vino **3 minuti a 100° antiorario a velocità 1**.
5. Aggiungete l' acqua bollente, aggiustare di sale e il dado **13÷15 minuti a 100°, a velocità soft**.
6. A cottura ultimata versate il risotto in una zuppiera, con il parmigiano, il prezzemolo fresco e il burro. Prima di servirlo mescolate bene.

RISOTTO GIALLO

INGREDIENTI:

Dosi per 6 persone
500 g di riso arborio;
80 g di burro;
mezza cipolla;
1 misurino di vino;
1 litro di acqua bollente;
1 cucchiaio di dado bimby;
1 bustina di zafferano;
40 g di parmigiano grattugiato;
sale q.b.

PROCEDIMENTO:

1. Inserite nel boccale la cipolla, tritare a **6 sec. a vel. 7**.
2. Unire metà burro e soffriggere **3 minuti a 100°, a velocità 1**.
3. Inserite il riso **1 minuto a 100° antiorario a velocità 1**, unite il vino **1 minuto a 100° antiorario a velocità 1**.
4. Aggiungete ora 1 litro di acqua bollente, il dado e cuocete per **13÷15 minuti a 100° antiorario a velocità soft**.
5. Due minuti prima del termine aggiungete acqua rimasta e lo zafferano.
6. Ultimata la cottura versate in una zuppiera e mantecate con burro e parmigiano.

RISOTTO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr riso
- buccia grattugiata di 1 limone non trattato

- succo di 1 limone
- 40 g di vino bianco
- 440 gr acqua
- un cucchiaino di dado bimby
- 20 gr olio extra vergine oliva
- 1/4 di scalogno sale q.b.

Preparazione:

- tritare lo scalogno 3 sec. vel. 5 - aggiungere olio e rosolare **3 min 100° vel soft** .
- aggiungere buccia grattugiata del limone + riso e tostare **1 min. 100° Antiorario vel. 1** .
- aggiungere vino + succo di limone e far evaporare **1 min 100° antiorario vel. 1** senza misurino.
- aggiungere acqua + dado + sale e impostare tempo di cottura del riso usato meno un minuto, nel mio caso ho fatto **15 min. 100° Antiorario vel. soft** .
- prima di impostare l'ultimo minuto di cottura (**1 min. 100° Antiorario vel. soft**) aggiungere 2-3 cucchiaini di grana.

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di riso
- 3 zucchine medie
- 1/2 di cipolla bianca
- 30 gr di olio (extravergine d'oliva)
- 100 gr di vino bianco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bustina di zafferano
- 1 pizzico di sale
- 1 dado vegetale
- 20 gr di burro o margarina
- 1 pizzico di zenzero
- 850 gr di acqua bollente
- a piacere di parmigiano grattugiato

Preparazione:

- Lavare e mondare le **zucchine**, quindi tagliarle a rondelle dello spessore di 1/2 cm e tenerle da parte.
- Lavare il mazzetto di **prezzemolo**, metterlo nel boccale del Bimby, tritarlo **5 sec. a vel. 6-7** e metterlo da parte.
- Tagliare a pezzi la **cipolla** e metterla nel boccale del Bimby, quindi tritarla **5 sec. a vel. 6-7**, spatolare riunendo il trito di cipolla sul fondo e ripetere nuovamente l'operazione.
- Aggiungere l'**olio extravergine di oliva** e rosolare la cipolla **5-6 min. a 100° vel. 1**.
- Aggiungere le **zucchine** ed un pizzico di **zenzero**, quindi proseguire la cottura **10 min. a 100° antiorario vel. soft**.
- Unire il **riso** e tostarlo **5 min. a 100° antiorario vel. 1**.
- Sfumare con il **vino bianco** (inserendolo dal foro del coperchio) **4 min. a 100° antiorario vel. 1**.
- A questo punto aggiungere l'**acqua bollente**, un pizzico di **sale**, il **dado** e la **bustina di zafferano**.
- Proseguire con la cottura del risotto per **20 min. a 100° antiorario vel. 1**.
- A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato e mescolare **2 min. antiorario a vel. 2**.

- Quindi unire il **burro** (o la **margarina**) e mantecare **4-5 min. antiorario a vel. 2.**
 - Lasciar riposare il risotto nel boccale del Bimby per **5-6 minuti**, quindi trasferirlo in una risottiera e spolverare a piacere con del **parmigiano grattugiato.**
- Far riposare il risotto ancora qualche minuto e servirlo ben caldo.

RISOTTO ALLA MELANZANA

Ingredienti per 3 persone:

- 1 melanzana
- 1 cipolla
- Olio
- Vino bianco
- 250 gr. di riso per 3 persone
- Dado bimby o brodo vegetale
- Prezzemolo
- Parmigiano

Tagliate a dadini le melanzane e mettetele sotto sale per 10 min.... poi risciacquate bene.

- nel bimby mettete olio e cipolla e rosolare...per **3 min. a 100 gradi vel. 1.**
- aggiungetevi le melanzane e lasciatele cuocere per **10/15 minuti a 100° antiorario vel. 1.**
- Unire il **riso** e tostarlo **5 min. a 100° antiorario vel. 1.**
- Sfumare con il **vino bianco** (inserendolo dal foro del coperchio) **4 min. a 100° antiorario vel. 1.**
- A questo punto aggiungere l'**acqua bollente**, un pizzico di **sale**, il **dado.**
- Proseguire con la cottura del risotto per **20 min. a 100° antiorario vel. 1.**
- Lasciar riposare il risotto nel boccale del Bimby per **5-6 minuti**, quindi trasferirlo in una risottiera e spolverare a piacere con del **parmigiano grattugiato.**

Far riposare il risotto ancora qualche minuto e servirlo ben caldo.

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. riso carnaroli
- 850 gr. brodo bollente
- 100 gr vino bianco secco
- 50 gr. olio d'oliva
- 2 cespi di radicchio di Treviso
- 50 gr. burro
- 50 gr. parmig. reggiano
- 15 gr. gorgonzola dolce
- scalogno q.b

Preparazione:

Mettere nel boccale l'olio e lo scalogno **3 min. 100 ° vel. 1.**

Togliere lo scalogno e versare il radicchio lavato e tagliato a listarelle **100° vel. 1 per 5 min.**

Ora aggiungere il riso e far tostare per **5 min. 100° antiorario vel 1**, dopo 3 min. versare dal foro il vino e far evaporare.

Unire il brodo bollente e cuocere: **100° antiorario vel. 1 per il tempo di cottura del riso meno 5 min.**

A fine cottura, quando manca 1 min., aggiungere il gorgonzola, poi il burro e il parmigiano reggiano.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- spicchio d'aglio (facoltativo)
- 400 gr di zucca
- 1 scalogno
- 30 gr di olio
- 900 gr di acqua bollente
- 1 cucchiaio di dado vegetale
- 300 gr di riso
- burro e parmigiano q. b.
- sale q. b.

Mettere nel boccale lo scalogno, l'aglio e 100 g zucca, tritare: 10 sec. vel. 5, ora unire l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1.

Versare nel boccale l'acqua bollente e il dado bimby, insaporire: 4 minuti 100° vel. 1. aggiungere ora i restanti 300 g di zucca tagliata a pezzi, il sale e il riso, cuocere: tempo sulla confezione del riso 100° Antiorario vel. 1.

Assicurarsi che non sia troppo asciutto, se necessario aggiungere ancora acqua. Versare nel piatto da portata e mantecare con una noce di burro e del parmigiano e servire.