

CARNE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spicchio d'aglio schiacciato;
- 40 gr di olio d'oliva;
- 400 gr di polpa di pomodoro (in scatola o fresca);
- Origano secco, a piacere;
- Pepe q.b.;
- 600 gr di carne di scottona, fettine per pizzaiola;
- Sale q.b.;

Esecuzione:

Mettere nel boccale l'aglio schiacciato, 20 gr di olio, la polpa di pomodoro, lorigano, il pepe e la carne: **12 – 15 min. temp. Varoma /antiorario/ vel. 1.**

Salare, versare su un piatto di portata, condire con l'olio rimasto e servire.

INVOLTINI AL POMODORO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 gambo di sedano (50 gr);
- 2 spicchi d'aglio;
- 3 rametti di rosmarino;
- 1 mazzetto di prezzemolo;
- 50 gr di olio extravergine d'oliva;
- 12 fette di carne, vitellone o scamone;
- 80 gr di prosciutto crudo o pancetta;
- 80 gr di pecorino a grani;
- 400 gr di pomodori maturi o pelati in scatola;
- 50 gr di vino bianco secco;
- Sale e pepe q.b.;

Preparazione

- Nel boccale il sedano, 1 picchio d'aglio, alcuni aghi di rosmarino e il prezzemolo: **5 sec. Vel. 7**, togliere e mettere da parte;
- Sul piano di lavoro, spennellare con 20 gr di olio le fettine di carne. Stendere su ognuna un pezzetto di prosciutto (o pecorino in grana) e un pizzico del trito di verdure e qualche ago di rosmarino, arrotondarle e fermare con lo stecchino;
- Nel boccale mettere i pomodori privati della buccia e dei semi, tritare: **5 sec. vel. 5.**
- Aggiungere al pomodoro lo spicchio d'aglio, il vino, sale, pepe e gli involtini, cuocere: **20 min. 100° antiorario vel. 1;**
- A fine cottura, se la salsa risultasse troppo liquida, continuare a cuocere per **5 min. a temp. Varoma;**
- Sistemare gli involtini sul piatto di portata, versare sopra il sugo di pomodoro, irrorare con l'olio a crudo rimasto e servire caldi.

COSCE DI POLLO STUFATE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 gr di scalogno (o cipolla);
- 50 gr di sedano a pezzettoni;

- 50 gr di carote a pezzetti;
- 50 gr di olio extravergine d'oliva;
- 4 cosce di pollo;
- Rosmarino, in piccola quantità;
- Salvia, in piccola quantità;
- Timo, in piccola quantità;
- Sale e pepe q.b.;
- 100 gr di vino bianco secco;

Esecuzione:

- Tritare lo scalogno, sedano e carota: **5 sec. vel. 7**;
- Aggiungere l'olio, la carne (infarinata a piacere), il rosmarino, la salvia e il timo, sale e pepe, cuocere: **10 min temp. Varoma antiorario vel soft.**
- Versare il vino e lasciare evaporare per qualche min.
- Continuare la cottura: **10 min. 100° antiorario vel. Soft e 10 min. temp. Varoma antiorario vel. Soft**

N. B. : A piacere si possono sostituire le cosce di pollo con quelle di coniglio, oppure si possono usare altre parti del pollo, tagliate a pezzettini.

SPEZZATINO AI PISELLI

Ingredienti:

- ½ cipolla;
- 1 gambo di sedano a pezzettoni;
- 1 carota pezzettoni;
- 40 gr di olio extravergine d'oliva;
- Farina q.b.;
- 600 gr di bocconcini di vitello;
- 100 gr di vino bianco secco;
- 200 gr di polpa di pomodoro pronta;
- Sale q.b.;
- Peperoncino (a piacere) q.b.;
- 300 gr di piselli surgelati;

Esecuzione:

- Mettere nel boccale cipolla, sedano e carota, tritare: **5 sec. vel. 7**, raccogliere il tutto con la spatola;
- Unire l'olio e appassire: **3 min 100° vel. 1**;
- Infariare i bocconcini di carne e metterli nel boccale. Insaporire: **5 min. temp. Varoma antiorario vel. Soft.**;
- Aggiungere il pomodoro, il sale, peperoncino a piacere, cuocere: **20 min 100° antiorario vel. Soft.**;
- **5 sec. Vel 7**;
- Unire i piselli, aggiustare di sale e cuocere per altri: **20 min 100° antiorario vel. Soft.**

Variante: aggiungere 400 gr di patate tagliate a tocchetti al posto dei piselli.

POLPETTINE AL SUGO

Ingredienti per 4 persone:

Per le polpettine:

- 50 gr di parmigiano a tocchetti;

- 20 gr di prezzemolo pulito;
- 1 spicchio d'aglio a piacere;
- 400 gr di carne di manzo tritata;
- 2 uova;
- 40 gr di pane raffermo, bagnato in 40 gr di latte;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.;

Per il sugo:

- 1 spicchio d'aglio tritato;
- ½ cipolla tritata
- 20 gr di olio extravergine d'oliva;
- 600 gr di passata di pomodoro;

Esecuzione:

Per le polpettine:

- Grattugiare il permigiano, tritare: **10 sec. vel. 8**;
- Aggiungere il prezzemolo e l'aglio: **5 sec. vel 7**;
- Unire la carne, le uova, il pane strizzato, sale e pepe, amalgamare: **10 sec. vel. 5**;
- Formare le polpettine e sistemarle nel recipiente e nel vassoio del Varoma ben oliati.

Per il sugo e la cottura:

- Mettere nel boccale aglio, cipolla e olio: **3 min. 100° vel Soft.**;
- Versare il pomodoro, chiudere con il coperchio e posizionare il Varoma completo di vassoio.
- Cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. Soft.**;
- Servire le polpettine con il sugo.

AGNELLO AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di agnello, tagliato a pezzi;
- Sale q.b.;
- Farina q.b.;
- 2 carciofi;
- Succo di limone q.b.;
- 1 mazzolino di prezzemolo;
- 1 spicchio d'aglio;
- 1 gambo di sedano a pezzettoni;
- 1 scalogno;
- 1 rametto di rosmarino;
- 50 gr di olio extravergine d'oliva;
- 100 gr di vino bianco secco;
- 200 gr di acqua;
- 1 cucchiaio dado Bimby;
- 1 uovo;
- Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

- Mettere a bagno i pezzi di agnello in acqua, sale e liome, per circa 30 min. poi togliere, asciugare con carta assorbente e infarinare leggermente a piacere;
- Mondare i carciofi, tagliarli a fettine sottili e metterli a bagno in acqua acidula (acqua e succo di limone);

- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 7**, mettere da parte;
- Mettere nel boccale aglio, sedano, scoglio e rosmarino, tritare: **7 sec. vel. 7**, raccogliere il tutto con la spatola;
- Unire l'olio e insaporire: **3 min 100° vel. 1**;
- Aggiungere alle verdure i pezzi d'agnello, cuocere: **10 min. temp. Varoma antiorario vel. Soft.**;
- Salare e pepare a piacere, sfumare con il vino: **5 min 100° antiorario vel. Soft.**
- Unire alla carne le fettine di carciofi, l'acqua e il dado, continuare la cottura: **20 min temp. Varoma antiorario vel. Soft.**;
- Preparare l'uovo sbattuto con il prezzemolo tritato, sale e pepe, versarlo sulla carne, cuocere ancora per **3 min. 100° vel. Soft.**;
- Versare in un piatto da portata e a piacere irrorare con un filo di olio extravergine d'oliva.

N.B.: i tempi di cottura possono variare a seconda della qualità della carne.

ROASTBEEF

Ingredienti per 6 persone:

- 700 gr di manzo tipo scamone;
- Sale e pepe q.b.;
- 800 gr di acqua;
- 1 cucchiaino di sale grosso;
- 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano;
- 3 chiodi di garofano;

Esecuzione:

- Strofinare bene la carne da tutte le parti con il sale e pepe, legarla con lo spago da cucina (lo spago deve essere morbido).
- Foderare il recipiente del Varoma con carta da forno bagnata e ben strizzata e sistemarvi la carne.
- Nel boccale versare l'acqua con il sale grosso, le verdure e i chiodi di garofano.
- Posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Servire le fette sottili di mast-beef con salsa verde o verdure a piacere.

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 4 persone:

Per la marinatura:

- 700 gr di coniglio, a pezzi;
- Sale q.b., per lavare il coniglio;
- 30 gr di aceto di vino, per lavare il coniglio;
- 1 cipolla, media;
- 40 gr di peperoni verdi;
- 250 gr di pomodori;
- 2 foglie di alloro;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 rametti di rosmarino;
- 5 foglie di basilico;
- 2 bacche di ginepro;
- 2 chiodi di garofano;
- 1 cucchiaio di aceto;
- 30 gr di olio extravergine d'oliva;

Per la cottura:

- 2 spicchi d'aglio;
- 50 gr di sedano a pezzetti;
- 1 carota piccola a pezzetti
- 50 gr di pancetta di maiale, a fette;
- 30 gr di olio;
- 10 gr di aceto;
- 100gr di passata di pomodoro;
- 1 cucchiaio di dado Bimby a piacere;
- Sale e pepe q.b.

Esecuzione:

- Lavare il coniglio in acqua, sale e aceto di vino. Mettere il coniglio in una ciotola con la cipolla tagliata a fette, il peperone e i pomodori tagliati a tocchetti, le foglie di alloro, un rametto di rosmarino, l'aglio, le foglie di basilico, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano, un cucchiaio di aceto e 30 gr di olio, mescolare per insaporire e lasciare in frigorifero per alcune ore, volendo, anche tutta la notte.
- Mettere nel boccale aglio, sedano, carota, rosmarino e pancetta, frullare: **10 sec. vel. 7.**
- Unire l'olio, i pezzi di coniglio togliendoli dalla marinata (tenerla da parte), insaporire: **12 min. temp. Varoma antiorario vel. Soft.** Sfumare con l'aceto. **1 min. temp. Varoma antiorario vel. Soft.;**
- Aggiungere al conigli obla marinata con tutte le verdure (circa 500gr in tutto), la passata di pomodoro, il dado, cuocere: **50 min. 100° antiorario temp. Varoma vel. Soft.;**
- Versare in una pirofila e servire con polenta.