

VORWERK

Cottolengo

Il nostro modo per la tua famiglia

I TUOI PRIMI



*Gusti semplici di
tradizione*


Bimby

Alle...

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Indice

La pasta fresca	6
La pasta fresca ripiena.....	6
Tortelli	6
Ravioli	6
Cappelletti	6
LASAGNE AL PESTO	7
RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE.....	7
CAPPELLETTI REGGIANI	8
CANNELLONI DI MAGRO.....	9
TORTELLI DI ERBETTE RICOTTA E SPINACI.....	10
TORTELLI O RAVIOLI DI PATATE	11
TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA.....	11
CASONSEI DI BERGAMO	12
TORTELLI DI RICOTTA CON MELANZANE	13
RAVIOLI AL RADICCHIO ROSSO	14
STRACCETTI AL SUGO DI PESCE	15
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA.....	15
FILI D'ORO GRATINATI.....	16
TAGLIATELLE CON FONDUTA.....	16
TRENNETTE CON ZUCCA AI PORRI.....	17
PAPPARDELLE AL SUGO DI ANATRA.....	18
TAGLIOLINI AL LIMONE	18
FARFALLE CON POLPETTINE DI RICOTTA.....	19
GARGANELLI IN SALSA DI BROCCOLETTI	19
ROTOLO DI VERDURE.....	20
BUCATINI AI CARCIOFI.....	21
LINGUINE AL SALMONE	21
SPAGHETTI AGLIO OLIO E POMODORI	22
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA	22
SPAGHETTI ALLA CARBONARA.....	23
BUCATINI AL CAVOLFIORE	23
TRENNETTE ALLA VENEZIANA.....	24
SPAGHETTI MEDITERRANEI	24
LINGUINE ALLO SCORFANO	25
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	25
FARFALLE AL PROSCIUTTO E PISELLI	26
PENNETTE VERDI.....	26
SEDANINI AL GORGONZOLA.....	26
PASTA CAVATA CON PATATE AL PESTO DI RUCOLA	27
TORTIGLIONI AL SUGO DI AGNELLO	27
FUSILLI PRIMAVERA.....	28
PENNE ALL'ARRABBIATA.....	28
PIPE RIGATE IN INSALATA	28
ORECCHIETTE CON RAGU' DI SALSICCIA	29
CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO	29
GNOCCHI ALLE ORTICHE	30
GNOCCHI DI ZUCCA	30
GNOCCHI GIALLI ALLO ZAFFERANO.....	31

CUORICINI VERDI E GIALLI AL PROFUMO DI TIMO.....	31
GNOCCHI ALLA MORTADELLA.....	32
CANEDERLI AI FUNGHI PORCINI.....	32
GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI CONIGLIO.....	33
CROSTINI DI POLENTA.....	34
POLENTA ALL'UCCELLETTO.....	34
POLENTA E SUGO DI BACCALA'.....	35
POLENTA AL SUGO DI PESCE (VONGOLE O CALAMARI).....	35
POLENTA DI MAIS E CASTAGNE.....	36
POLENTA DI ZUCCA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO.....	37
CREPES AL GORGONZOLA.....	38
CREPES AL RADICCHIO TREVIGIANO.....	38
CREPES ALLE VERDURE.....	39
CREPES E BROCCOLI.....	39
CREPES ALLE ZUCCHINE.....	40
CREPES DI MAIS.....	41
CREPES COLORATE.....	42
CREPES AL SAPORE DI MARE.....	42
CREPES DI VERZA E BITTO.....	43
FAGOTTINI AL SALMONE.....	43
RISOTTO ALLE ERBE.....	44
RISOTTO AL FINOCCHIO FRESCO.....	44
RISOTTO VERDE PRIMAVERA.....	45
RISOTTO CON LA ZUCCA.....	45
RISOTTO AGLI ASPARAGI.....	46
RISOTTO ALLE ZUCCHINE.....	46
RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGLIANO.....	47
RISOTTO AL BAROLO.....	47
RISOTTO CON LE RANE.....	48
RISOTTO CON UVA E GORGONZOLA.....	48
RISOTTO AL SALMONE.....	49
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.....	49
POMODORI RIPIENI DI RISO.....	50
SFORMATO DI RISO.....	50
MINESTRA DI RISO.....	51
SFORMATO DI RISO DOLCE.....	51
RISO DI CREMA DI LAMPONI.....	52
PAELLA.....	53
RISOTTO ALL' ARANCIA.....	54
CROSTATA DI RISO.....	54
INSALATA DI RISO.....	55
ZUPPA DI CECI.....	55
ZUPPA DI CICORIA CACIO E UOVA.....	56
ZUPPA DI FARRO E FAVE.....	56
ZUPPA DI CAROTE ALLO ZENZERO.....	57
ZUPPA TRIENTINA DI ORZO E FUNGHI PORCINI.....	57
ZUPPA DI ORZO E CARCIOFI.....	58
MINESTRA A CRUDO.....	58
MINESTRA DI FAVE FRESCHE.....	59
MINISTRINA DELICATA DI SPINACI.....	59

MINESTRA REALE AI DUE COLORI.....	59
MINESTRA DI ORZO E FUNGHI.....	60
MINESTRA DELL'ORTOLANO.....	60
MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE.....	61
CREMA DI POLLO E SPINACI.....	61
CREMA DI LATTUGA E MENTA.....	62
CREMA DI FAGIOLI E FARRO AL PROFUMO DI ROSMARINO.....	62
CREMA DI CARCIOFI.....	63
VELLUTATA DI ZUCCA.....	63
CREMA DI SCAMPI.....	64
VELLUTATA DI FUNGHI.....	64
CREMA DI CAROTE E FINOCCHI.....	65
SUGO ALLE CIMETTE DI CAVOLFIORE.....	65
SUGO AI PORRI E MENTA.....	66
SUGO DI VERDURE.....	66
SUGO DI VERZA E FUNGHI.....	67
SUGO AL FORMAGGIO DI CAPRA E FINOCCHIETTO.....	67
SUGO DI FAVE E CALAMARI.....	68
SUGO DI ALICI.....	68
SUGO DI ACCIUGHE E PINOLI.....	68
SUGO DI POLLO ALLE MANDORLE.....	69
SUGO DI FAGIOLI.....	69
Indice delle ricette in ordine alfabetico.....	70

La pasta fresca

La pasta fresca si ottiene in due modi. Il primo con uovo e farina nelle seguenti dosi: un uovo da 60 gr. per 100 gr di farina 0 o 00, qualche goccia di olio e un pizzico di sale fino.

La seconda possibilità è acqua e farina in porzioni non definibili, perché legate alla qualità della farina e al suo grado di assorbimento.

Le dosi consigliate pertanto sono puramente indicate

La pasta fresca ripiena

Sono definite paste ripiene, tutte quelle preparazioni in cui un involucro di pasta racchiude un ripieno a base di carni, formaggi, verdure. La qualità della pasta all'uovo con un ripieno consente di avere un pasto più leggero, ottenuto nelle proporzioni di 150 gr di farina con 1 uovo, e una quantità di acqua sufficiente a sopperire al liquido mancante dell'uovo, con l'aggiunta di una goccia d'olio.

Questa sfoglia, una volta tirata col matterello o con la macchinetta, viene poi tagliata a strisce, rettangoli, triangoli o cerchi in base al tipo di pasta ripiena da produrre.

Possono essere ravioli, cappelletti, agnolotti, tortelli etc.

Tortelli

Prodotto tipico della cucina emiliana. Preparazione: dopo aver preparato la pasta e lasciata riposare per circa 30 minuti, dividere il panetto in più parti e da ciascuna ottenere una sfoglia sottile. Distribuire lungo la striscia di pasta parte del ripieno prescelto a intervalli di 5 cm. ripiegare poi su se stessa la pasta in modo che sporga leggermente la parte inferiore. Premere con le dita tutti intorno al ripieno per fare uscire l'aria, infine tagliare il tortello di forma rettangolare con la rotellina dentellata. Disporre i tortelli su di un vassoio, leggermente imburato, coprire con un telo e lasciarli riposare qualche minuto prima di cuocerli.

Ravioli

Conosciuti in tutto il mondo come sinonimo di pasta ripiena. Ogni regione italiana possiede la sua ricetta tipica. Dopo aver preparato l'impasto, ricavare delle sfoglie molto sottili (più del tortello).

Per velocizzare la preparazione si consiglia l'utilizzo della "raviolatrice", una vaschetta in metallo con la forma dei ravioli. Stendere la striscia di pasta nella vaschetta, pressare bene con un piccolo matterello. Chi non possiede la raviolatrice può prepararli con la tecnica dei tortelli, dando forme diverse a secondo della regione di appartenenza e del ripieno preparato.

Cappelletti

Piatto tipico emiliano, si differenzia dal tortello per pasta, forma ripieno. La pasta all'uovo deve essere elastica e morbida, non contenere acqua, ma solo farina, uovo e olio. Dopo aver preparato la pasta, stenderla in sfoglie sottili (si consiglia di stendere una sfoglia per volta). Con la rotellina dentata, tagliare tanti quadratini di cm. 3 x 3 e disporre nel centro di ciascuno una pallina di ripieno a base di carne (vedi ricetta pag. seguente). Ripiegare ogni quadratino in modo da formare un triangolo, premendo bene lungo i bordi per evitare che esca la farcitura. Unire e sovrapporre con cura le estremità del triangolo girandolo intorno al dito, ripiegare all'insù la punta, oppure unire semplicemente le due estremità.

LASAGNE AL PESTO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta per lasagne (Libro Base pag.8)
- 1 dose di besciamella (Libro Base pag. 29)
- 1 dose di pesto alla genovese (Libro Base pag.28)
- 100 g. di parmigiano grattugiato

Esecuzione

- Preparare la pasta come da libro base.
- Stenderla con l'apposita macchinetta, o matterello, e ricavare delle strisce rettangolari.
- Versare 1 litro e ½ di acqua nel boccale, portare ad ebollizione **10 min. 100° vel. 1**, aggiungere sale e un cucchiaino di olio d'oliva.
- Dal foro del coperchio, introdurre 3 rettangoli di pasta alla volta, cuocere per **1 min.**
- Scolarli e stenderli su un canovaccio.
- Disporre un primo strato di pasta in una teglia rettangolare precedentemente imburata.
- Ricoprire con alcuni cucchiai di besciamella e pesto, cospargere di parmigiano e procedere così fino ad esaurimento degli ingredienti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa

RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta

- 400 g di Farina tipo 0
- 4 uova
- 10 g di olio

Per il ripieno

- 250 g di polpa di vitello
- 200 g di lonza di maiale
- 200 g di coniglio disossato
- 150 g di prosciutto cotto
- 100 g di spinaci lavati e mondati
- 1 uovo intero
- 100 g. di parmigiano grattugiato
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 100 g di vino bianco secco
- 150 g di acqua
- 1 cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- alcuni aghi di rosmarino
- noce moscata a piacere
- sale e pepe q. b.

Per il condimento

- 30 g di parmigiano
- 30 g di burro
- 1 rametto di salvia

Esecuzione

- Preparare la pasta come da ricettario base, farla riposare per circa 20 minuti.

Preparare il ripieno

- Tagliare a tocchetti la carne, tritare la cipolla e l'aglio e rosmarino: **5 sec. vel. 5.**
- Versare l'olio e i tocchetti di carne, rosolare: **5 min. 100 Antiorario vel. Soft.**
- Aggiustare di sale e pepe, sfumare con il vino e se occorre un poco di acqua, cuocere: **30 min. 100° Antiorario vel Soft.** (se risultasse troppo liquido passare a cottura Varoma per il tempo necessario).
- A fine cottura, tritare la carne: **10 sec. vel. 8.**
- Preparare gli spinaci ben lavati e asciutti, unirli alla carne, tritare: **15 sec. vel, 8**, aggiustare di sale, noce moscata, aggiungere il parmigiano grattugiato e l'uovo quando il composto di carne è quasi freddo.
- Amalgamare bene a **vel. 5 per altri 10 sec.**
- Nel frattempo tirare la sfoglia, preparare i ravioli e cuocerli per 5 minuti in abbondante acqua salata. Condire con burro fuso alla salvia e parmigiano.

CAPPELLETTI REGGIANI

Ingredienti:

per la sfoglia

- 4 uova
- 400 g di farina
- 10 g di olio di oliva

per il ripieno

- 150 g di manzo
- 200 g di maiale
- 150 g di vitello
- 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta
- 80 g di mortadella
- 2 chiodi di garofano
- 1 costa di sedano piccola
- mezza carotina
- 1 scalogno
- 250 g di acqua
- 150 g di parmigiano stravecchio
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- noce moscata
- sale
- 1 uovo
- 40 g di pane raffermo grattugiato

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano: **15 sec. vel. 9** e metterlo da parte, grattugiare il pane e metterlo da parte.

- Tritare la mortadella e il prosciutto: **20 sec. vel. 7**, mettere da parte.

Preparare il ripieno

- Tritare sedano, carota e scalogno: **5 sec vel. 4**.

- Versare l'olio, unire la carne a pezzi grossi, rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Aggiungere l'acqua, i chiodi di garofano, il sale, cuocere: **40 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Lasciare raffreddare, togliere i chiodi di garofano, tritare la carne: **20 sec. vel. 7**.

- Uire il trito di prosciutto e mortadella, e una grattugiata di noce moscata: **10 sec. vel, 5**.

- Completare il ripieno con l'aggiunta del pane grattugiato, di un uovo e il parmigiano, aggiustare di sale, amalgamare: **20 sec vel. 3-4**.

- Fare riposare il ripieno coperto, in frigorifero, per almeno 24 ore.

- Preparare l'impasto come da ricetta base, proseguire con la pasta tirata in sfoglia sottile e riempirla.

- Cuocere i Cappelletti in abbondante brodo di carne e cappone (o gallina).

CANNELLONI DI MAGRO

Ingredienti:

Per la pasta (12 cannelloni quadrati di sfoglia 10x12):

- 300gr. di farina bianca
- 3 uova
- 10gr. di olio

Per il ripieno

- 300 g di ricotta
- 2 uova
- 200 g di mozzarella
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 gr. di parmigiano grattugiato

Per la besciamella

- 500gr. di latte
- 20 gr. di burro
- 50 gr. di farina
- sale
- noce moscata

Esecuzione

- Preparare a pasta come da ricettario base e grattugiare il parmigiano: **20 sec. Vel. 8**, mettere da parte.
 - Tritare la mozzarella: **5 sec. Vel. 5**, mettere da parte
 - Tritare il prosciutto: **3 sec. Vel. 5**, mettere da parte.
 - Stendere la pasta in sfoglie, sottile, ricavarne 12 quadrati di 10 cm. di lato.
 - Cuocere in abbondante acqua bollente salata, con l'aggiunta di un cucchiaio d'olio . Scolare al dente, circa 3 min. di cottura, e fare asciugare su un canovaccio.
 - Distribuire su ogni quadrato di sfoglia parte del composto preparato e arrotolare la pasta formando i cannelloni. Imburrare una pirofila da forno sistemare i cannelloni in un unico strato.
 - Condire con la besciamella e qualche fiocchetto di burro, cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa.
-

TORTELLI DI ERBETTE RICOTTA E SPINACI

Ingredienti:

Per la pasta

- 400 g di farina
- 4 uova
- 1 cucchiaio di olio

Per il ripieno

- 400 g di foglie di bietola pulita
- 300 di spinaci puliti
- 700 g di acqua
- 250 g di ricotta romana
- 1 cipollotto
- 20 g di olio extra vergine
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 100 g di parmigiano reggiano
- 1 uovo
- sale
- noce moscata

Per condire

- burro
- parmigiano

Esecuzione

- Mondare e lavare le verdure, mettere le foglie di bietola nel recipiente del Varoma, versare nel boccale l'acqua, e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere **20 min. Varoma vel. 1.**
 - Togliere le bietole cotte e ripetere con gli spinaci, cottura: **6 min. Varoma vel. 1.**
 - Nel boccale pulito tritare il prezzemolo e il cipollotto: **5 sec. Vel. 5.**
 - Unire l'olio e rosolare: **3 min. 100° Antiorario vel. 1.**
 - Aggiungere le verdure ben strizzate, tritare: **5 sec. Vel. 5**
 - Rosolare : **4 min. 100° Antiorario vel. 2,** aggiustare di sale e porre a raffreddare.
 - Aggiungere poi il parmigiano e la ricotta amalgamare **20 sec. vel. 3,** mettere da parte in una terrina.
 - Preparare la pasta come da pagina 4
 - Stendere una sfoglia sottile con l'aiuto dell'apposita macchinetta.
 - Disporre sulla pasta tanti mucchietti di ripieno (grossi come una noce) distanziarli l'uno dall'altro 5-6 cm., piegare i lati, con la rottellina dentata ricavare dei tortelli quadrati 4x4.
 - Cuocere in abbondante acqua bollente, salata con un cucchiaio d'olio.
 - Condire con burro fuso e parmigiano.
-

TORTELLI O RAVIOLI DI PATATE

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio

Per il ripieno

- 250 g di ricotta di pecora
- 1 robiola cremosa
- 300 g di patate lessate
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 20 g di pecorino grattugiato
- 10 foglie di basilico
- sale e pepe q.b.
- noce moscata

Esecuzione

- Preparare la pasta come da ricettario base.
- Grattugiare il parmigiano e il pecorino: **20 sec. Vel. 8.**
- Aggiungere basilico lavato e ben asciugato, tritare: **10 sec. vel. 7.**
- Unire ora le patate a pezzi e frullare: **15 sec. vel. 5.**
- Aggiungere la robiola, le uova, la ricotta e una grattugiata di noce moscata, sale e pepe q. b.
- Aiutarsi con la spatola a riprendere bene il composto, poi amalgamare a circa **20 sec. a vel. 4-5.**
- Il composto deve risultare compatto. Stendere una sfoglia sottile e preparare i ravioli.
- Cuocerli in abbondante acqua salata condirli con burro fuso, foglie di basilico e parmigiano.

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

Ingredienti:

Per la pasta

- 400 g di farina
- 3 uova
- 30 g di acqua
- 1 cucchiaio di olio

Per il ripieno

- 600 g di zucca già mondata
- 120 g di amaretti
- 50 g di mostarda di mele mantovana
- 100 g. di parmigiano grattugiato
- 30 g. di pane grattugiato
- noce moscata
- sale q.b.

Per condire

- burro
- parmigiano

Esecuzione

- Tagliare la zucca a tocchetti e cuocerla nel recipiente del Varoma, versare 600 g di acqua nel boccale e un pizzico di sale, posizionare il

Varoma e cuocere: **25 min. Varoma vel. 1.**
Mettere da parte a raffreddare.

Preparare l'impasto

- Porre tutti gli ingredienti della pasta nel boccale, impastare: **20 sec. vel. 5 e 1 minuto vel. Spiga**, mettere l'impasto in un sacchetto per alimenti e porlo in frigorifero per circa 15 minuti.

Preparare il ripieno

- Nel boccale tritare gli amaretti: **10 sec. vel. 7**
- Unire la zucca, la mostarda, il parmigiano e il pane, frullare: **20 sec. vel. 7-8**, aiutarsi con la spatola per raccogliere il composto.
- Aggiungere un pizzico di noce moscata e una grattugiata di buccia di limone. Amalgamare per **10 sec. vel. 4**
- Stendere la pasta e preparare dei tortelli .
- Cuocere i tortelli di zucca in abbondante acqua salata con un cucchiaio di olio.
- Condire con burro fuso e parmigiano.

NOTA: A piacere si possono condire con un sugo di pancetta, cipolla e pomodoro.

CASONSEI DI BERGAMO

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina
- 3 uova sale q.b

Per il ripieno

- 200 g di spinaci
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 20 g. di burro
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 cipollina 300g. di patate
- 100 g di salsiccia
- 20 g. di olio extra vergine d'oliva
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 60 g. di parmigiano grattugiato
- 20g. di pane grattugiato
- sale e pepe q.b.

Per condire

- burro fuso
- parmigiano

Esecuzione

- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 7** e mettere da parte.
 - Sbucciare le patate, lavarle, tagliarle a tocchetti e metterle nel cestello.
 - Versare 600 g di acqua, un pizzico di sale, inserire il cestello con le patate e cuocere: **20 min. 100° vel. 2** (*il tempo di cottura dipende dalla qualità delle patate*).
 - Nel boccale pulito, tritare la cipolla e l'aglio: **5 sec. vel. 7**.
 - Aggiungere l'olio e rosolare: **3 min. 100 vel. 1**
 - Unire gli spinaci cotti e ben strizzati, insaporire: **3 min. Antiorario vel. 1** aggiungere il prezzemolo e amalgamare per pochi secondi.
 - Togliere e mettere in una ciotola. Versare le patate nel boccale, frullare: **10 sec. vel. 3**
 - Unire l'uovo intero e il tuorlo, la salsiccia sbriciolata, gli spinaci, il pane grattugiato e parmigiano, aggiustare di sale e pepe, amalgamare: **20 sec. vel. 3**.
 - Mettere da parte il ripieno.
 - Preparare la pasta come da ricettario base, stenderla sottilmente e preparare i casonsei Cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con burro fuso e parmigiano.
-

TORTELLI DI RICOTTA CON MELANZANE

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina
- 3 uova
- 10 g di olio

Per il ripieno

- 150 g di ricotta fresca
- 50 g di ricotta secca
- 60 g di mascarpone
- 1 mazzolino di prezzemolo

Per il condimento

- 500 g di melanzane
- 80 g di olio extra vergine di oliva
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 1 cucchiaio di timo tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1 rametto di basilico
- 20 g di dadolata di pomodoro

Esecuzione

Per la pasta

- Preparare la pasta come da ricettario base, avvolgerla in un sacchetto per alimenti e metterla da parte.

Preparare il ripieno

- Grattugiare il parmigiano o la ricotta secca: **15 sec vel. 8.**
- Aggiungere il mascarpone, ricotta fresca, una spruzzata di pepe e un pizzico di sale, amalgamare: **20 sec. vel. 6.** Stendere la pasta sottilmente, preparare dei tortelli.
- Tagliare le melanzane a tocchetti, metterle a bagno in acqua e sale per 15 minuti.

Preparare il condimento

- Tritare il prezzemolo, timo e erba cipollina: **5 sec. vel. 7**
 - Versare l'olio soffriggere: **3 min. 100° vel.1.**
 - Aggiungere le melanzane, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
 - Versare il pomodoro a dadini, il basilico e un pizzico di sale e pepe, continuare la cottura: **5 min. 100° Antiorario vel, Soft.**
 - Cuocere i tortelli in abbondante acqua bollente salata.
 - Scolarli, disporli in una pirofila oliata, condirli con il sugo di melanzana, qualche foglia di basilico fresco e a piacere una spolverata di parmigiano
-

RAVIOLI AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina
- 3 uova

Per il ripieno

- 400 g di radicchio rosso veronese
- 200 g di foglie di spinaci
- 1 scalogno
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 250 g di ricotta vaccina
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Per condire

- burro fuso
- salvia
- pinoli
- parmigiano

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano. **15 sec vel. 8**, mettere da parte.
 - Lavare gli spinaci e sistemarli nel recipiente del Varoma: versare l'acqua nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere: **15 min. Varoma vel. 1**, togliere e mettere da parte.
 - Tritare lo scalogno: **5 sec vel.7**, unire l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
 - Aggiungere il radicchio, gli spinaci ben strizzati, tritare: **10 sec. vel, 7**, insaporire: **15 min. Varoma vel. 1 Antiorario**.
 - Togliere e fare raffreddare. Aggiungere al composto la ricotta, il parmigiano, sale e pepe, amalgamare e mettere da parte.
 - Se il composto risultasse troppo morbido unire un cucchiaino di pane grattugiato.
 - Preparare la pasta come da ricettario base.
 - Stendere la pasta in sfoglie sottili, preparando poi i ravioli.
 - Cuocere in acqua bollente salata.
 - Condire con burro fuso salvia, parmigiano e pinoli.
-

STRACCETTI AL SUGO DI PESCE

Ingredienti:

Per la pasta

- 400 g di farina
- 2 uova
- 50 foglie di basilico
- 50g di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio
- un pizzico di sale

Per il condimento

- 200 g di filetto di scorfano
- 200 g di filetto di pesce misto
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipollina
- 40 g di olio di oliva
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 100 g di pomodoro
- 100 g di vino bianco secco.

Esecuzione

Preparare la pasta

- Tritare il basilico, lavato e asciugato: **6 sec. vel. 7.**
- Aggiungere la farina, le uova il vino, impastare: **1 min. vel. Spiga.**
- Far riposare l'impasto, tirare la sfoglia e formare gli straccetti.

Preparare il sugo

- Tritare aglio e cipolla: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel.1**, nel frattempo tagliare i filetti di pesce a pezzi un poco grossi.
- Unire al soffritto e rosolare: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Sfumare con il vino e unire poi i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi, aggiustare di sale e pepe. Continuando la cottura per altri **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Cuocere gli straccetti al dente e condire con il sugo di pesce.

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina di grano saraceno fine
- 150 g di farina bianca
- 2 uova, 200 g di latte

Per il condimento

- 300 g di patate
- 300 g di verza
- 150 g di Bitto (formaggio Valtellina)
- 50 g di burro
- 4 foglioline di salvia
- 1 litro e 300 di acqua.

Esecuzione

- Tritare il formaggio: **7 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Preparare la pasta versando le due farine nel boccale, le uova e il latte, impastare: **20 sec. vel. 5 e 1 min. vel. Spiga.**

- Stendere l'impasto ottenuto in una sfoglia non troppo sottile.
- Tagliare ogni sfoglia in strisce larghe 1 cm e lunghe 6.
- Mondare e lavare la verza e le patate, tagliare a cubetti le patate e la verza a listarelle, inserire nel boccale patate, verza, sale e acqua, portare a cottura: **20 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Versare i pizzoccheri e cuocere: **4 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Scolare verdure e pizzoccheri, versarli in una pirofila imburata, aggiungere qualche fiocchetto di burro, il formaggio tritato e alcune foglie di salvia.
- Passare in forno a 180° per 10, 15 minuti. Servire i pizzoccheri ben caldi.

FILI D'ORO GRATINATI

Ingredienti:

Per la pasta

- 150 g di farina bianca 0
- 150 g di farina di semola
- 3 uova
- 30 g di acqua
- un pizzico di sale.

Per il condimento

- 1 cucchiaio di olio
- 200 g di mozzarella
- 100 g di prosciutto cotto
- 10 foglie di basilico
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di pane grattugiato
- 100 g di panna liquida fresca
- 30 g di burro.

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano e metterlo da parte.
- Preparare la pasta (vedi libro base), tagliare i tagliolini, cuocerli in acqua salata con un cucchiaio di olio, scolarli al dente, condirli con il burro.
- Nel boccale frullare le uova con 50 g di parmigiano, la panna e un pizzico di sale: **10 sec. vel. 4** e versare il tutto sulla pasta amalgamando bene.
- Imburrare e cospargere di pane grattugiato una pirofila, versarvi metà dei tagliolini.
- Tritare la mozzarella: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte, tagliare il prosciutto a listarelle, sminuzzare con le mani il basilico. Distribuire il tutto sui tagliolini, coprire con la pasta rimasta, appiattire bene la superficie.
- Mescolare il parmigiano e il pane grattugiato rimasti e cospargere sulla superficie, unire qualche fiocchetto di burro e passare in forno a 180° per circa 15 minuti.
- Deve formarsi una leggera colorazione dorata.
- Far riposare alcuni minuti prima di servire.

TAGLIATELLE CON FONDUTA

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 gr. di farina
- 3 uova

Per il condimento

- 300 gr. di fontina valdostana
- 200 gr. di latte
- 20gr. di burro
- 4 tuorli
- 1 tartufo
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare la fontina e metterla da parte in fusione con il latte per almeno due ore.
- Fare l'impasto e preparare le tagliatelle.
- Rimettere nel boccale la fontina con il latte, aggiungere sale e pepe e cuocere: **6 min. 80° vel. 5**, poi unire le scaglie di tartufo.
- Lessare le tagliatelle al dente e condire con la fonduta.

Nota: Per abbassare il costo del tartufo, è possibile sostituirlo con del burro tartufato.

TRENNETTE CON ZUCCA AI PORRI

Ingredienti:

Per le trenette

- 300 gr. di farina
- 3 uova
- 5 gr. olio di oliva

Per il sugo

- 300 gr. di porri
- 500 gr. di zucca
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 40 gr. di olio extravergine di oliva
- 1 litro e 200 gr. di brodo vegetale
- 100 gr. di parmigiano
- un pizzico di cannella o pepe
- sale q.b.

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel.8**, mettere da parte.
- Preparare la pasta: nel boccale farina, uovo e olio: **2 min. vel. Spiga**.
- Lasciare riposare la pasta coperta per 10 minuti poi tirare la sfoglia non troppo sottile e ricavarne tanti spaghetti.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel.7**, mettere da parte.
- Mondare i porri, tenendo solo la parte bianca, tritarli: **10 sec. vel.5**, mettere da parte. Mondare la zucca e tagliarla a tocchetti.
- Fare rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio: **3 min. 100° vel.1**, toglierlo ed aggiungere i pezzetti di zucca ed i porri tritati, rosolare aggiustando di sale e pepe e cannella, diluire con il brodo per evitare che le verdure si brucino, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel.1**.
- Cuocere le trenette al dente e condire con il sugo preparato completando con il prezzemolo tritato ed il parmigiano.

Osservazioni: Fatta mezza dose, esito eccellente. Ritengo sia un errore il litro e 200 grammi di brodo vegetale. Ho utilizzato circa 100 gr. di brodo dopo aver rosolato le verdure. Dopo 8 minuti le verdure erano già cotte ma sono quelle del mio orto e magari cuociono prima, quindi vi consiglierei di controllare la cottura per evitare di avere un sugo-purè.

Nota : se si desidera una minestra, cuocere solo 200 g di trenette.

PAPPARDELLE AL SUGO DI ANATRA

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio

Per il condimento

- 600 g di anatra
- 30 g di pancetta tesa
- 100 g di vino bianco
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di brodo di carne
- noce moscata
- 10 g di burro
- 10 g di farina
- 2 chiodi di garofano.

Esecuzione

- Tagliare il petto d'anatra a pezzetti e metterli da parte.
- Grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel. 8**, metterlo da parte.
- Preparare la pasta come da libro base preparando poi delle pappardelle o tagliatelle a piacere.
- Tritare cipolla, aglio, sedano, carota e pancetta: **7 sec. vel. 5**, aggiungere l'olio e soffriggere: **5 min. 100° vel. 2**.
- Unire la carne, salare e preparare, rosolare: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Sfumare con il vino, per **2 min.** poi unire il brodo, la noce di burro impastata bene con la farina, i chiodi di garofano, cuocere: **40 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Se si presenta molto liquido passare la cottura a Varoma per gli ultimi 10 min.
- Cuocere le pappardelle in acqua salata bollente per circa 4 min.
- Condire con il sugo di anatra, una grattugiata di noce moscata e il parmigiano. Servire subito.

TAGLIOLINI AL LIMONE

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio
- un pizzico di sale

Per il condimento

- 1 scalogno
- 1 limone grosso non trattato
- 100 gr. di storione affumicato o pesce spada
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 50 gr. di olio extra vergine di oliva
- 30 gr. di grappa
- 30 gr. di pinoli

Esecuzione

- Preparare la pasta all'uovo come da ricettario base e preparare dei tagliolini.
- Tagliare le fette di pesce a julienne.
- Nel boccale pulito versare l'olio e il pesce, rosolare: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Versare il succo e un po' di buccia (solo la parte gialla) del limone unire i pinoli e la grappa, continuare la cottura : **3-4 min. 100° Antiorario vel. Soft.**, mettere da parte.
- Versare nel boccale 1 litro e 200 di acqua, portare a bollire, poi salare e cuocere i tagliolini, **circa 3-4 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Scolare e condire con il sugo messo da parte . A piacere spolverizzare di prezzemolo tritato.

FARFALLE CON POLPETTINE DI RICOTTA

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio di oliva

Per il condimento

- 300 g di ricotta
- 100 g di parmigiano reggiano
- 1 uovo
- 20 g di farina bianca
- 1 mazzolino di prezzemolo
- noce moscata
- sale e pepe q.b.
- 250 g di pisellini surgelati
- 30 g di burro
- 1 cipollina
- 1 pezzetto di zenzero
- 700 g di acqua.

Esecuzione

- Preparare la pasta come dal libro base. Stendere in sfoglia, poi con l'apposito utensile dentellato tagliare dei rettangoli 4x2. Strizzarli nel mezzo dando la forma di farfalle.
- Nel boccale grattugiare il parmigiano toglierne 100 g e metterlo da parte.
- Aggiungere la ricotta, il parmigiano, l'uovo e un cucchiaio di prezzemolo tritato.
- Salare e pepare q.b., amalgamare: **20 sec. vel. 3.**
- Preparare con l'impasto delle polpettine, passarle nella farina e posizionarle nel recipiente del Varoma, tritare la cipolla: **5 sec. vel. 3.**
- Unire l'olio i piselli e lo zenzero, l'acqua e il dado Bimby; posizionare il Varoma cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiustare il sale e cuocere le farfalle: **5 min. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Versare le farfalle in una zuppiera, aggiungere le polpettine, condire con burro, parmigiano e noce moscata. Si può arricchire il piatto con erba cipollina e due pomodori freschi, spelati e tagliati a dadini.

GARGANELLI IN SALSA DI BROCCOLETTI

Ingredienti:

Per la pasta

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- 1 busta di zafferano

Per il condimento

- 400 g di broccoletti
- 1 scalogno
- 4 acciughe
- 1 peperoncino piccante
- 60 g di pecorino
- 200 g di brodo vegetale
- 50 g di olio extra vergine di oliva

Esecuzione

- Preparare la pasta come da libro base con aggiunta dello zafferano. Tirare la sfoglia e tagliarla in quadretti di 5 x 5. Fare i garganelli con l'apposito strumento che è chiamato pettine.
- Mondare e lavare i broccoletti. Tritare lo scalogno **5 sec. vel. 5**
- Unire l'olio, il peperoncino e le acciughe a pezzetti, rosolare **3 min 100° vel. 1.**
- Unire le cime dei broccoletti e a piacere le loro foglie tagliate a striscioline, il brodo, continuare la cottura: **7-8 min. 100° Antiorario vel Soft.** Se il sugo risultasse troppo liquido, togliere la metà delle cimette mettendole nella zuppiera. Proseguire la cottura a Varoma per altri 5 minuti, senza il misurino di chiusura.
- Cuocere la pasta e condire con il sugo e il pecorino. Servire subito.

ROTOLO DI VERDURE

Ingredienti:

Per la pasta

- 200 g di farina bianca
- 2 uova
- 10 g di olio di oliva
- un pizzico di sale

Per il condimento

- 250 g di zucchine
- 250 g di carote
- 150 g di cipolla
- 200 g di spinaci
- 100 g di porro
- 100 g di funghi bianchi champignon
- 120 g di parmigiano
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 100 g di prosciutto cotto a fette
- 4 tuorli d'uovo
- 60 g di acqua
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Preparare la pasta, versare tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: **2 min. vel. Spiga**, porla in un sacchetto per alimenti e farla riposare per circa 30 minuti.
- Mondare e lavare le verdure, tagliare le zucchine a rondelle, la cipolla, le carote e i porri a tocchetti, lavare bene gli spinaci e tagliarli a strisce larghe, i funghi mondati lavati e tagliati a fettine. Grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel. 8**, mettere da parte.
- Tritare la cipolla, le carote e il porro: **10 sec. vel. 7**, aggiungere l'olio e insaporire: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

- Aggiungere le zucchine, i funghi, aggiustare di sale e pepe, versare l'acqua, il dado, continuare la cottura: **10 min. Varoma Antiorario vel. Soft**.

- Per ultimo unire gli spinaci a strisce, proseguire la cottura: **10 min. Varoma Antiorario vel. 1**.

- Controllare che l'acqua sia tutta assorbita, poi unire i tuorli uno alla volta con lame in movimento **100° Antiorario vel. 1**, fino a quando si sono assorbiti i tuorli, poi fare raffreddare il composto di verdure.

- Quando le verdure saranno tiepide, aggiungere il parmigiano, mescolare e controllare di sale e pepe. Mettere da parte in una terrina.

- Tirare la pasta preparando due sfoglie, sovrapporle leggermente, stendere le fette di prosciutto sul rettangolo di sfoglia, poi farcire con il composto di verdure. Arrotolare su se stesso il rotolo, (come preparare uno strudel) fare in modo che la pasta si inserisca all'interno con le verdure, e il rotolo diventi lungo ma non troppo largo.

- Tagliarlo in due nel senso della lunghezza, posizionare i due rotoli nella campana del Varoma, foderata con carta forno. Versare 600 g di acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: **30 min. Varoma vel. 1**.

- A cottura ultimata togliere i rotoli, farli raffreddare, poi tagliarli a fette. Sistemare le fette in una pirofila da forno leggermente imburata, qualche fiocchetto di burro e una spolverata di parmigiano. Passare in forno a 180° per circa 15-20 minuti.

BUCATINI AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di bucatini
- 5 carciofi o 350 gr. di cuori di carciofo surgelati
- 40 gr. di olio evo
- 150 gr. di latte
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 tuorli d'uovo
- 50 gr. di parmigiano
- 1 limone
- 1 cucchiaio di farina bianca
- sale e pepe q.b.

Esecuzione:

- Sbattere i tuorli con il parmigiano **1 min. vel. 3** e mettere da parte.
- Mondare i carciofi e tagliarli a fettine sottili, metterli in acqua, succo di limone e farina, per circa 15 min.
- Grattugiare il parmigiano e metterlo da parte.
- Tritare il prezzemolo e metterlo da parte.
- Nel boccale versare l'olio e i carciofi, rosolare **5-10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il latte, il prezzemolo tritato e il dado, cuocere **20 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Salare e pepare a cottura ultimata. Sbattere i tuorli con il parmigiano **8 sec. vel. 3**.
- Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli al dente, versarli nella zuppiera con le uova e il parmigiano, unire il sugo ai carciofi caldissimo, mescolare e servire in tavola.

LINGUINE AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr. di linguine
- 30 gr. di vodka
- 100 gr. di salmone affumicato
- 30 di olio evo
- 20 gr. di burro
- 30 gr. di latte
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 7** e metterlo da parte.
- Tritare le fette di salmone **5 sec. vel. 4**, togliere e mettere da parte.
- Scaldare nel boccale olio e burro **3 min. 100° vel. 2**.
- Unire il salmone, scaldare e non rosolare **2 min. 90° Antiorario vel. Soft**.
- Sfumare con la vodka **2 min. 90° Antiorario vel. Soft**, mettere da parte.
- Cuocere in acqua salata le linguine, scolarle bene al dente, versare le linguine in padella, unire il sugo di salmone e il latte, un pizzico di pepe, mescolare bene e aggiungere il prezzemolo tritato. Servirle calde.

SPAGHETTI AGLIO OLIO E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr. di spaghetti
- 50 gr. di olio evo
- 40 gr. di parmigiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 12 pomodorini ciliegia
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 gambo di basilico
- 1 litro e 200 di acqua
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano **10 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 5** mettere da parte.
- Sbucciare gli spicchi d'aglio e rosolarli nel boccale con l'olio **4 min. 100° vel. 1**.
- Unire i pomodorini, aggiustare di sale e cuocere **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il prezzemolo tritato e basilico spezzettato. Lasciare riposare il sugo tenendolo da parte.
- Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore **10 min. 100° vel. 1**. Quando l'acqua bolle, salare e cuocere gli spaghetti e condirli con il sugo tenuto a parte e il parmigiano. Servire caldi. L'aglio alla fine può essere tolto

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti:

- 300 g di linguine
- 300 g di seppie con la vescichetta del nero
- 80 g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 misurino di vino bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 fettine di limone
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Togliere le vescichette con l'inchiostro dalle seppie e metterle da parte; dividere i tentacoli dalle sacche, tagliuzzate i tentacoli e tagliate ad anelli sottili le sacche.
- Versare nel boccale olio, aglio e fare rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.

- Unire le seppie e farle insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Irrorare con il vino e cuocere: **15 min. Antiorario vel. Soft**.
- Dopo 5 minuti, unire dal foro del coperchio il sale, il pepe ed il prezzemolo, a cottura ultimata, se il sugo non fosse ben ristretto continuare per qualche minuto a **temp. Varoma**, tenendo il misurino inclinato.
- Versare dal foro del coperchio l'inchiostro delle seppie e lasciar insaporire il sugo: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Cuocere le linguine in abbondante acqua bollente salata, per il tempo consigliato dalla confezione. Scolare le linguine, condirle con il sugo e guarnire con foglioline di prezzemolo e con le fettine di limone. Al bisogno restringere il sugo per qualche minuto a Varoma.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti:

- 350 g di spaghetti
- 100 g di guanciale o pancetta affumicata
- 4 uova
- 30 g di pecorino
- 30 g di parmigiano
- 10 g di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipollina
- pepe nero e sale q.b.
- 10 g di olio extra vergine di oliva.

Per la cottura

- 800 g di acqua
- 1 cucchiaio raso di sale.

Esecuzione

- Tagliare il guanciale a dadini. Grattugiare i formaggi: **15 sec. vel. 8.**
- Aggiungere le uova, abbondante pepe nero, un pizzico di sale, frullare: **20 sec. vel. 4**, togliere e mettere da parte.
- Tritare aglio e cipolla: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio, il guanciale e rosolare: **5 min. 100°**
Antiorario vel. Soft., togliere e mettere da parte.
- Versare l'acqua nel boccale e portare a bollore: **9 min. 100° vel. 1**, salare l'acqua e versare gli spaghetti, continuare la cottura della pasta a **100° vel. Soft per il tempo indicato sulla confezione.**
- A cottura ultimata, unire agli spaghetti il composto di uova e formaggio, il guanciale rosolato e amalgamare per **pochi sec.**
Antiorario vel. Soft. Servire gli spaghetti caldissimi.

NOTA: Se desiderate una preparazione tradizionale, cuocere gli spaghetti in un litro e 300 di acqua, a fine cottura scolare la pasta e fare saltare in padella il tutto con il composto di uova.

BUCATINI AL CAVOLFOIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di bucatini
- 450 di cimette di cavolfiore
- 50 gr. di olio evo
- 1 spicchio di aglio
- 300 gr. di passata di pomodoro
- 50 gr. di pecorino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare il cavolfiore, dividerlo in cimette, lavarlo e sgocciolarlo bene. Mondare, lavare il prezzemolo e tritarlo **5 sec. vel.7**. Metterlo da parte.
- Tritare lo spicchio di aglio **5 sec. vel.5**, versare l'olio e insaporire **2 min. 100° vel.1**.
- Unire la passata di pomodoro, le cimette di cavolfiore, sale e pepe, cuocere **20-30 min. 100°**
Antiorario vel. Soft.
- Se necessario aggiungere un poco di acqua calda (circa 100 gr.).
- Le cimette devono disfarsi e la salsa deve essere ristretta, a questo punto aggiungere pepe e prezzemolo tritato. Mettere da parte il sugo.
- Cuocere i bucatini, in abbondante acqua bollente scolarli al dente e condirli con la salsa preparata e il pecorino

TRENETTE ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di trenette
- 50 gr. di pancetta
- 1 scalogno
- 200 gr. di fesa di vitello
- 1 cucchiaino di curry
- 50 gr. di gruviera
- 120 gr. di crema di latte sale q.b.

Esecuzione

- Tagliare a dadini la carne di vitello, la pancetta e il gruviera. Tenere da parte i tre alimenti divisi.
- Nel boccale tritare lo scalogno **5 sec. vel. 5**, aggiungere l'olio, la pancetta e il vitello, rosolare: **13 min. Varoma Antiorario vel. Soft**, aggiustare di sale.
- Quando il tutto sarà ben rosolato insaporire con il curry e la crema di latte, continuare la cottura per altri **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- A cottura ultimata, versare il sugo in una padella, aggiungere il formaggio e appena tende a filare unire le trenette lessate, mescolare per condire uniformemente. Servire in tavola.

SPAGHETTI MEDITERRANEI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g. di spaghetti
- 50 g. di olio evo
- 3 peperoni: 1 giallo, 1 rosso, 1 verde
- 5 pomodori da sugo
- 40 g. di capperi sotto sale
- 50 g. di olive nere piccole snocciolate
- 5 acciughe salate
- 1 mazzolino di basilico e prezzemolo
- 2 spicchi di aglio

Esecuzione

- Lavare e asciugare i peperoni, adagiarli sulla placca da forno e passarli nel forno caldissimo, fino a che la pelle risulterà abbrustolita.
- A cottura ultima, spelarli, aprirli e togliere i semi, tagliarli a strisciole e mettere da parte. Preparare i pomodori senza pelle e senza semi, tagliati a dadini.
- Mettere in acqua tiepida i capperi per circa 10 min.
- Preparare nel boccale aglio e olio e rosolare **3 min. 100° vel.1**, togliere l'aglio dal boccale e aggiungere la dadolata di pomodori, cuocere **15 min. 100° vel.1** o **Antiorario Soft**.
- Unire i capperi e le olive snocciolate, insaporire per altri **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Lavare e diliscare le acciughe, ridurle a pezzetti e unirle al sugo, unire il prezzemolo e il basilico precedentemente tritati, amalgamare **10 sec. vel. 2**.
- Togliere e mettere da parte il sugo, aggiustare di sale e pepe.
- Cuocere i bucatini in acqua salata, scolarli al dente e condirli con il sugo e i peperoni.
- A piacere irrorare con un filo d'olio evo.

Nota: i pomodorini per pelarli bene si possono mettere nella vaporiera con la buccia incisa

LINGUINE ALLO SCORFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g. di linguine
- 400 g. di filetto di scorfano (o 600 g. di scorfano)
- 15 pomodorini ciliegia
- 50 g. di vino bianco secco
- 2 acciughe salate
- 3 spicchi d'aglio
- 60 g. di olio evo
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale e pepe nero q.b.

Esecuzione

- Lavare i filetti di scorfano e tagliarli a tocchi.
- Lavare i pomodorini, tagliarli a metà togliendo i semi.
- Lavare e diliscare le acciughe e metà prezzemolo, soffriggere **3 min. 100° vel. 1.**
- Eliminare gli spicchi d'aglio, unire i pomodorini, continuare la cottura **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Unire al sugo i tocchetti di pesce, cuocere **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**, sfumare con il vino e proseguire fino a che il sugo non si sarà ristretto.
- Aggiustare di sale e pepe a piacere.
- Cuocere le linguine in acqua salata, al dente, scolare bene e condire con il sugo preparato, aggiungere il prezzemolo tritato e l'olio rimasto. Servire subito.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti:

- 350 g di spaghettini
- 2 kg. di cozze e vongole
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 300 g di passata di pomodoro
- 50 g liquido di cottura dei molluschi
- 50 g di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipollina
- 1 peperoncino a piacere
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Raccogliere i frutti di mare in un recipiente con acqua e sale per circa 2 ore.
- Lavarli accuratamente e metterne una piccola parte nel cestello e il rimanente nel recipiente del Varoma.
- Versare nel boccale 700 g di acqua, un pizzico di sale, inserire il cestello, posizionare il

Varoma, cuocere: **9-10 min. Varoma vel. 1.** I gusci devono essere tutti aperti.

- Estrarre i molluschi e radunarli in una ciotola, filtrare un poco del liquido di cottura (50 g) e metterlo da parte.
- Preparare il sugo: nel boccale pulito tritare la cipollina con uno spicchio di aglio: **5 sec. vel. 5.** Aggiungere 20 g di olio e soffriggere: **3 min. 100° vel.2**, unire la passata di pomodoro, continuare la cottura: **5 min. 100° vel. 1.**
- Sfumare con il vino e lasciare altri 2 minuti prima di aggiungere i molluschi con la loro acqua di cottura, aggiustare di sale a piacere e pepe, il peperoncino, continuare la cottura: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata condarli con il sugo preparato, l'olio rimasto e una spolverata di prezzemolo tritato.

FARFALLE AL PROSCIUTTO E PISELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g. di farfalle
- 300 g. di piselli freschi o surgelati
- 100 g. di prosciutto cotto
- 1 cipolla
- 80 g. di burro
- 100 g. di acqua
- 200 g. di panna
- 40 g. di parmigiano grattugiato
- sale q.b.

Esecuzione

- Tritare cipolla e prosciutto **10 sec. vel.7**, aggiungere 40 g. di burro e rosolare **3 min. 90° vel.1**.
- Unire i piselli, l'acqua e il sale, **15 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Cuocere le farfalle in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione.
- A cottura ultimata scolare le farfalle e condite con il sugo, il burro rimasto e il parmigiano, mescolare bene e servire calde.

PENNETTE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g. di penette rigate
- 400g. di cimette di broccoli
- 150 g. di guanciale a dadini
- 100 g. di porri
- 50 g. di olio evo
- 50 g. di pecorino grattugiato
- sale e pepe nero q.b.

Esecuzione

- Mettere nel boccale 800 g. di acqua e portarla a ebollizione **12 min. 100° vel.1**. Aggiungere il sale e le cimette di broccoli **5 min. 100° vel. 1**.
- Unire le penette e lasciare cuocere insieme ai broccoli per il tempo indicato sulla confezione.
- Scolare la pasta e i broccoli, disporli in una pirofila da portata calda e coprirli.
- Mettere nel boccale l'olio con il porro e tritarlo grossolanamente **30 sec. vel. 5**, unire il guanciale e fare rosolare il tutto **8 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Versare in una pirofila e tenere in caldo il soffritto su pasta e broccoli, mescolando bene. Spolverizzare con il pecorino e il pepe macinato al momento. Servire calde.

SEDANINI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g. di sedanini
- 170 g. di gorgonzola
- 200 g. di ricotta
- 1 misurino di latte
- parmigiano grattugiato a piacere
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Nel boccale ponete il gorgonzola, la ricotta, il latte, salare e pepare, frullare **40 se. Vel. 6**.
- Cuocere i sedanini, condire con la salsa e parmigiano a piacere. Servire caldo

PASTA CAVATA CON PATATE AL PESTO DI RUCOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 320 g. di pasta cavata o altro tipo
- 300 gr. di patate a tocchetti
- 1 litro e 200 g. di acqua
- sale q.b.

Per il pesto

- 200 g. di rucola
- 30 g. di parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- 50 g. di olio evo
- 1 pizzico di peperoncino
- 20 g. di pinoli
- sale q. b.

Esecuzione

● Preparare il pesto di rucola. Mettere nel boccale la rucola mondata, lavata e asciugata, tritare **5 sec. vel. 5**, aggiungere il parmigiano e i pinoli **15 sec. vel. 8**, unire l'olio a filo ed emulsionare **10 sec. vel. 4**, tenere a parte.

● Sbucciare e tagliare le patate a tocchetti piccoli.

● Nel boccale versare l'acqua, aggiungere le patate e il dado, cuocere **15 min. 100°**

Antiorario vel. Soft.

● Cuocere la pasta, per il tempo indicato sulla confezione, scolirla, condirla con il sugo preparato e servire.

Nota: in estate si può utilizzare come piatto di pasta fredda.

TORTIGLIONI AL SUGO DI AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di tortiglioni rigat
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 350 g di polpa di agnello
- 2 fettine di vitellone per bracioletti
- 2 costine di maiale
- 1 cipollina o scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 150 g di vino bianco secco
- 400 g di polpa di pomodori in scatola
- 50 g di parmigiano grattugiato.

Per i bracioletti

- 1 mazzolino di prezzemolo e basilico
- 1 spicchio di aglio
- 10 g di parmigiano
- 20 g di pecorino
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

● Preparare i bracioletti: nel boccale mettere il formaggio con il prezzemolo, basilico e l'aglio: **10 sec. vel. 7**. Togliere e con il composto farcire le due fettine di carne, avendo cura di piegarli bene ai lati fermandoli con lo stecchino.

● Tagliare la carne di agnello a tocchetti, versare l'olio nel boccale pulito, unire lo spicchio di aglio e imbiondire: **2 min. 100° vel. 1**.

● Unire i bracioletti, i tocchetti di carne e le costine di maiale con una presa di sale, rosolare: **8 min. 100° Antiorario vel. Soft**.

● Sfumare con il vino e lasciarlo evaporare per qualche minuto. aggiungere i pomodori e proseguire la cottura per altri **20 min. 100° Antiorario e vel. Soft** fino a quando la carne risulterà ben cotta.

● Togliere dal sugo i bracioletti, tagliarli a fettine e riunirli al sugo. Cuocere i tortiglioni in acqua salata, scolarli al dente e condirli con il sugo. Servire con il parmigiano a parte.

Consiglio: E' importante farsi tagliare dal macellaio le costine a metà.

FUSILLI PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di fusilli
- 1 scalogno
- 4 carciofi o 1 busta da 350 g. surgelati
- 200 g. di piselli sgranati o surgelati
- 50 g. di olio evo
- 30 g. di parmigiano grattugiato
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Pulire i carciofi, tenendo anche il fondo e la parte superiore del gambo, tagliarli a fettine e metterli in acqua fredda acidula, con il succo di limone.
- Lasciarli a bagno per circa 10 min.
- Nel boccale tritare il prezzemolo e lo scalogno **5 sec. vel. 7.**
- Versare l'olio e le fettine di carciofi e piselli, cuocere **20 min. 90° Antiorario vel. Soft.**
- Al bisogno aggiungere qualche cucchiaino d'acqua calda.
- Durante la cottura i carciofi devono risultare tenerissimi.
- Lessare i fusilli in acqua salata, scolarli al dente e condirli con la salsa ai carciofi e piselli, e il parmigiano. Servire caldi

PENNE ALL'ARRABBIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g. di penne rigate
- 1 cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino rosso
- 50 g. di pecorino grattugiato
- 50 g. di pancetta tesa
- 350 g. di pomodori pelati freschi o in scatola
- sale q.b.

Esecuzione

- Tritare nel boccale aglio e cipolla **5 sec. vel. 7**, tagliare a listarelle la pancetta, unirla all'olio nel boccale e rosolare **3 min. 100° vel. 2.**
- Privare dei semi i pomodori, tagliarli a dadini e unirli al soffritto con il peperoncino, cuocere **10 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Cuocere in acqua salata le penne, scolarle al dente e versarle in una zuppiera, condire con il sugo, aggiungere il pecorino e servire.

PIPE RIGATE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 carote tenere
- 3 zucchine piccole
- 1 cetriolo 3 pomodori maturi e ben sodi
- 2 cipolle novelle
- 1 cucchiaio di aceto al timo
- 80 g. di olio evo
- 80 g. di pecorino tenero
- 1 pizzico di coriandolo in polvere a piacere
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Grattugiare il pecorino **5-6 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Tritare tutte le verdure **10 sec. vel. 7**, unire l'aceto al timo, sale e pepe, versare in una terrina.
- Lessare la pasta, scolarla al dente, passarla velocemente sotto l'acqua corrente, sgocciolarla bene e versarla nella ciotola capiente.
- Condire con olio crudo, le verdure preparate e il pecorino tenuto da parte.
- Lasciare insaporire fino al momento di servire.

ORECCHIETTE CON RAGU' DI SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g. di salsiccia
- 320 g. di orecchiette
- 20 g. di olio evo
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 300 g. di polpa di pomodoro fresco o in scatola
- 50 g. di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di semi di finocchio selvatico
- 40 g. di pecorino grattugiato
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Nel boccale tritare cipolla e aglio : **5 sec. vel. 5**, unire la salsiccia sminuzzata e i semi di finocchio pestati, rosolare : **2 min. 100° Antiorario vel.1 o Soft.**
- Sfumare con il vino per qualche minuto poi aggiungere i pomodori continuare la cottura per altri **30-40 minuti**, aggiustare di sale e pepe.
- Unire le foglie di finocchio selvatico. Lessare le orecchiette in acqua salata, scolarle e condirle con il sugo di salsiccia e pecorino, irrorare con olio evo. Servire subito.

CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g. di conchiglie
- 100 g. di prosciutto crudo
- 3 zucchine
- 50 g. di olio evo
- 1 bustina di zafferano
- 50 g. di parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 mazzolino di maggiorana
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare e lavare il prezzemolo, asciugarlo, unirlo al parmigiano nel boccale, tritare **15-20 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Tritare nel boccale il prosciutto **5 sec vel.5**, unire l'olio e soffriggere **2 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere le zucchine tagliate a tocchetti, sale, maggiorana e il dado Bimby **10 min. 100° vel.2.**
- Cuocere le conchiglie in acqua e zafferano, scolarle al dente e condirle con il sugo di zucchine e parmigiano verde al prezzemolo.

GNOCCHI ALLE ORTICHE

Ingredienti:

- 1 kg di patate a pasta farinosa
- 300gr. di farina
- 1 noce moscata
- un pizzico di sale
- 200 g di ortiche tenere

Per condire

- 20gr. di burro
- 1 rametto di salvia
- 20 gr. di parmigiano grattugiato.

Esecuzione

- Pelare le patate e tagliarle a tocchetti, metterle nel cestello, versare 300 g di acqua nel boccale, un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: **25 min. 100° vel.1.**
- Mondare e lavare le ortiche, con i guanti per evitare che la peluria che copre la pianta irriti le mani.
- Togliere il cestello con le patate, nel boccale pulito, tritare finemente le ortiche: **10 sec. vel. 5,** aggiungere le patate, frullare: **10 sec. vel. 3,** aggiungere la farina, un pizzico di sale, la noce

di burro e impastare: **20 sec. vel. 4** (il composto deve risultare liscio e omogeneo) .

- Versare su un tagliere il composto di patate, suddividerlo in varie parti e da ognuna ricavare lunghi rotolini di circa 2 cm. di diametro, tagliarli a tronchetti lunghi 2 cm e passarli sull'apposito taglierino oppure sui rebbi di una forchetta. Infarinarli man mano che sono pronti.

- **Preparare il sugo:** Lavare i pomodorini e tagliarli a metà, tritare la cipolla e l'aglio: **5 sec. vel. 5,** versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1,** unire i pomodori, il timo, il basilico e il peperoncino, salare cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Lessare gli gnocchi in acqua bollente salata, ritirarli con la paletta forata, man mano che salgono e disporli nel piatto da portata.
- Condirli con il sugo e spolverizzare con il parmigiano.

Consiglio: A piacere unire all'impasto 1 uovo

GNOCCHI DI ZUCCA

Ingredienti:

- 600 gr. di zucca mondata
- 150 gr. di farina
- 30 gr. di olio extravergine di oliva
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- noce moscata
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 20gr. di burro
- 1 rametto di salvia
- 20 gr. di parmigiano grattugiato.

Esecuzione

- Tagliare la zucca a tocchetti, metterla nel recipiente del Varoma, inserire nel boccale 600 gr. di acqua e un pizzico di sale, posizionare il Varoma: **25 min. temp. Varoma vel.1.**
- Togliere e far raffreddare.
- Frullare la zucca: **20 sec. vel. 4-5,** aggiungere la farina, l'uovo, il formaggio, un pizzico di noce moscata, sale e pepe: **10 sec. vel. 3-4.**
- Mettere il composto in una terrina, portare a bollore dell'acqua salata con un cucchiaino d'olio, usando due cucchiaini far cadere delle piccole porzioni del composto.
- Ritirare gli gnocchi via via che salgono a galla con un mestolo forato, condirli con burro fuso, salvia e parmigiano.

GNOCCHI GIALLI ALLO ZAFFERANO

Ingredienti:

Per gli gnocchi di patate

- 1 kg di patate a pasta farinosa
- 300gr. di farina
- 1 noce di burro
- un pizzico di sale
- 1 bustina di zafferano

Per condire

- 1 cespo di radicchio di Treviso
- 2 cucchiaini di latte(o panna a piacere)
- 30 gr. di parmigiano grattugiato
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale pepe q.b.

Esecuzione

- Pelare le patate, lavarle e tagliarle a tocchetti, metterle nel cestello; versare 300 g di acqua nel boccale, un pizzico di sale, inserire il cestello, nel boccale e cuocere: **25 min. 100° vel. 1.**
- Togliere il cestello con le patate, nel boccale pulito, versare le patate, frullare: **10 sec. vel. 3,**

aggiungere la farina, un pizzico di sale, la noce di burro, lo zafferano sciolto in un cucchiaino di latte, impastare: **20 sec. vel. 4** (il composto deve risultare liscio e omogeneo).

- Versare su un tagliere il composto di patate, suddividerlo in varie parti e da ognuna ricavare lunghi rotolini di circa 2 cm. di diametro, tagliarli a tronchetti lunghi 2 cm e passarli sull'apposito taglierino oppure sui rebbi di una forchetta.
- Infarinarli e disporli su un telo.
- **Preparare il sugo:** lavare, mondare e tritare le foglie di radicchio, unire l'olio, un pizzico di sale e pepe e soffriggere: **12 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Durante la cottura aggiungere il latte o la panna.
- Lessare gli gnocchi in acqua bollente salata, ritirarli con la paletta forata, man mano che salgono e disporli nel piatto da portata.
- Condirli con il sugo di radicchio.

CUORICINI VERDI E GIALLI AL PROFUMO DI TIMO

Ingredienti:

- 250 gt di semolino
- 125 g di spinaci lessati
- 30gr. di burro
- 700 g di latte
- 2 tuorli
- 2 bustine di zafferano
- noce moscata
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 20gr. di burro
- 2 rametti di timo fresco
- 30 gr. di parmigiano grattugiato

Esecuzione

- Versare il latte nel boccale, portarlo a bollore: **7 min. 100° vel. 1**, togliere metà del latte e mettere da parte.
- Versare le buste dello zafferano e metà dose di semolino, 1 tuorlo, un pizzico di noce moscata, cuocere: **4 min. 90° vel. 2.**
- Togliere il composto e stenderlo sulla spianatoia dandogli un cm di spessore, nel boccale pulito mettere i spinaci lessati, frullare: **10 sec. vel. 5**, aggiungere il latte e riportare a bollore, versare il semolino, 1 tuorlo, la noce moscata sale e pepe, cuocere: **4 min. 90° vel. 2.**
- Stendere di nuovo il composto livellandolo bene. Imburrare una pirofila e cospargerla di formaggio grattugiato, ricavare dai due composti tanti cuoricini gialli e verdi, sistemarli in una pirofila imburrate, esternando i colori.
- Sciogliere il burro nel boccale pulito, con i rametti di timo freschi, versare sugli gnocchi e passare in forno caldo 180° per 15 minuti.

GNOCCHI ALLA MORTADELLA

Ingredienti:

- 200 g di mortadella di Bologna
- 350 g di pane in cassetta
- 250 g di latte
- 2 uova
- 100 g di farina
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 mazzolino di prezzemolo
- sale pepe q.b.

Per condire

- 50 g di burro
- 20 g di parmigiano
- 6 foglioline di salvia.

Esecuzione

- Tritare la mortadella: **10 sec. vel. 7**, mettere da parte.
- Grattugiare il parmigiano: **15 sec. vel. 8**, versare nella ciotola con la mortadella.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, unire alla mortadella.
- Grattugiare il pane in due volte: **20 sec. vel. 8-9**. Alla fine unire tutti gli ingredienti nel boccale, aggiustare di sale e pepe, amalgamare: **20 sec. vel. 3-4**.
- Togliere il composto, formare delle piccole palline grosse come una nocciola.
- Cuocere in acqua bollente salata; condire gli gnocchetti con burro fuso alla salvia e parmigiano.

CANEDERLI AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- 200 g di porcini freschi
- 100gr. di burro
- 3 uova
- 100 g di latte
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- maggiorana
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 50gr. di burro
- 50 gr. di parmigiano grattugiato.

Esecuzione

- Mondare e pulire bene i funghi, tagliarli a fettine.
- Grattugiare il pane tagliato a tocchetti: **10 sec. vel. 7**, metterlo da parte.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.

- Rosolare lo spicchio di aglio con il burro: **3 min. 100° vel. 2**.
- Aggiungere i funghi e il prezzemolo tritato, cuocere: **10 min. 100° vel. 2**.
- A cottura ultimata, lasciare raffreddare per pochi minuti poi unire, il latte le uova, il sale e frullare: **10 sec. vel. 5**, aggiungere per ultimo il pane grattugiato, amalgamare: **2 min. vel. 2**.
- Fare riposare l'impasto per 15 minuti e ricavare delle palline tipo polpettine, collocarle su un vassoio spolverato di farina.
- Cuocere in una pentola di acqua bollente, salata e oliata, quando risalgono a galla, tirarli su con una schiumarola e metterli in una pirofila imbrurrata.
- **Per condire:** sciogliere il burro con un pizzico di sale e le foglie di salvia: **4 min. 90° vel. 1**. Versare questo condimento sui canederli, con il grana grattugiato.

GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI CONIGLIO

Ingredienti:

Per gli gnocchi di patate

- 1 kg di patate a pasta farinosa
- 200 g di farina
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di sale
- (1 uovo) a piacere.

Per il condimento

- 600 g di coniglio
- 150 g di polpa di pomodoro
- 200 g di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione:

- Pelare le patate, lavarle e tagliarle a tocchetti, metterle nel recipiente del Varoma.
 - **Preparare il sugo:** disossare il coniglio, tagliando la polpa a tocchetti.
 - Tritare la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio: **7 sec. vel. 7.**
 - Versare l'olio, la foglia di salvia e il rametto di rosmarino, rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
 - Unire i tocchetti di carne, aggiustare di sale e pepe, insaporire: **4 min. Antiorario vel. Soft.**
 - Sfumare con il vino: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
 - Aggiungere la polpa di pomodoro e 200 g di acqua, un pizzico di sale, posizionare il Varoma con le patate e cuocere: **30 min. Varoma Antiorario vel. 1.**
 - Togliere il Varoma con le patate, continuare la cottura del sugo per altri **10 minuti a 100° Antiorario vel. 1.**
 - A cottura ultimata, mettere da parte il sugo in caldo.
 - **Preparare gli gnocchi:** nel boccale pulito, versare le patate, frullare: **10 sec. vel. 3,** aggiungere 200 g di farina, la noce di burro, un pizzico di sale e impastare: **20 sec. vel. 4,** il composto deve risultare liscio ed omogeneo.
 - Versarlo su un tagliere infarinato, suddividerlo in varie parti, e da ognuna ricavarne dei lunghi rotolini, tagliarli a tronchetti lunghi 2 cm e passarli sull'apposito taglierino, oppure sui rebbi di una forchetta.
 - Infarinarli e cuocerli in abbondante acqua salata, ritirarli con la paletta forata, man mano che salgono, disponendoli nel piatto da portata.
 - Condire gli gnocchi con il sugo di coniglio e una spolverata di parmigiano
-

CROSTINI DI POLENTA

Ingredienti:

- 400 g di polenta
- 200 g di spinaci lessati
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uva sultanina
- 1 cipolla
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Preparare la polenta come da ricettario base, versarla su di un taglierino di legno, bagnato con acqua fredda, stenderla alta 2 cm.
- Raffreddata, tagliarla a fette rettangolari. Scaldare sul fornello la piastra per grigliare e preparare i crostini di polenta.
- Mettere l'uvetta in ammollo in acqua calda per circa 10 minuti.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5**, aggiungere l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
- Unire gli spinaci lessati e ben strizzati, un pizzico di sale. Insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere l'uvetta ammollata, ben strizzata, e i pinoli: **3 min. 100° Antiorario vel. Sof**.

POLENTA ALL'UCCELLETTO

Ingredienti:

Per la polenta

- 30 g di farina gialla
- 1 litro e 500 di acqua
- 1 cucchiaio di sale

Per il condimento

- 300 g di passata di pomodoro
- 250 g di cannellini lessati
- 200 g di luganiga (salsiccia)
- 30 g di cipolla
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 10 g di olio
- sale q.b.

Esecuzione

- **Preparare il condimento:** tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5** e metterlo da parte.
- Tritare cipolla e aglio: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e la luganiga a pezzetti di 4-5 cm, rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft** (la salsiccia deve rosolare per fare uscire il grasso, eventualmente cuocere a Varoma per qualche minuto).
- Aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Unire al sugo i fagioli cannellini, insaporire a piacere, aggiungere un pezzetto di peperoncino, cuocere ancora per altri **5 minuti**.
- Versare in una pirofila, spolverizzare di prezzemolo e mettere da parte in caldo.
- Preparare la polenta come da ricettario base, servire con il sugo ai fagioli e luganiga.

Nota: a piacere sostituire la luganiga con la salsiccia.

POLENTA E SUGO DI BACCALA'

Ingredienti:

Per la polenta

- 320 g. di farina di mais
- 1 litro e 400 di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio

Per il condimento

- 700 g di baccalà già ammollato
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 cipollotti freschi
- 1 porro
- 100 g di vino bianco secco
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 4 fili di erba cipollina
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale q. b.

Esecuzione

- Preparare il baccalà: tritare i cipollotti, il porro tagliato a tocchetti e il prezzemolo: **8 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 2**, aggiungere la passata di pomodoro e le erbe aromatiche fresche, cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Tagliare a pezzi il baccalà ammollato, unirlo al sugo.

- Aggiustare di sale e pepe, facendo molta attenzione al sale perché il baccalà è di per sé molto saporito.

- Continuare la cottura: **20-30 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- A fine cottura mettere in caldo in una pirofila. Preparare la polenta come da ricettario base.

- Servire la polenta con il sugo di baccalà.

POLENTA AL SUGO DI PESCE (VONGOLE O CALAMARI)

Ingredienti:

Per la polenta

- 320 g. di farina bianca per polenta
- 1 litro e 200 di acqua
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di olio

Per il sugo

- 700 g di calamari o 1,5 Kg di vongole
- 3 acciughe dissalate (solo per i calamari)
- 250 g di pomodori pelati
- 100 g di vino bianco secco
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Preparare il sugo: pulire il pesce e tagliare ad anelli i calamari.

- Tritare il prezzemolo : **5 sec. vel. 5**, metterlo da parte.

- Nel boccale aglio, olio e acciughe: **3 min. 100° vel. 2**, unire i pomodori, cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Sfumare con il vino e aggiustare di sale e pepe, poi aggiungere gli anelli di calamari, continuando la cottura: **30- 40 min. 100° Antiorario vel. Soft.** Dipende dalla qualità del pesce. A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato.

- Preparare la polenta come da ricettario base, sostituendo la farina gialla con quella bianca. Servire la polenta con il sugo di calamari.

POLENTA DI MAIS E CASTAGNE

Ingredienti:

Per la polenta

- 200 g. di farina gialla
- 150 g. di farina di castagne
- 1 litro e 250 di acqua
- 1 cucchiaino di sale

Per il condimento

- 30 g. di burro
- 150 g. di taleggio ben stagionato
- qualche foglia di salvia.

Esecuzione

Preparare la polenta

- Mescolare i 2 tipi di farine. Versare nel boccale l'acqua, il sale e l'olio, portare a bollore: **12 min. 100° Vel. 1.**
- Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 2** la farina. Spatolare a fondo ogni tanto, lasciando inserita la spatola.

Consiglio: se si desidera una polenta più morbida, diminuire la quantità di farina. Se si vuole diminuire i tempi di cottura, utilizzare farina a cottura rapida.

Procedimento di precottura della farina

- Versare nel boccale ben asciutto, ½ kg di farina gialla di granoturco.
 - Cuocere **20 min. 100° vel 4.** Mettere un foglio di carta assorbente, tipo scottex, tra il misurino e il coperchio, in modo che assorba tutta l'acqua che evapora dalla farina. Terminato questo procedimento, far raffreddare la farina e riporla in un contenitore, possibilmente di vetro. In questo modo, la farina si conserva per un tempo più lungo, ma soprattutto richiede un minor tempo di cottura.
 - A cottura ultimata versare la polenta in una pirofila da forno.
 - Nel boccale pulito rosolare per pochi minuti il burro con la salvia **5 min. 90° Antiorario vel. Soft.** Versare il burro profumato alla salvia sulla polenta.
 - Tagliare il taleggio a fettine sottili, coprire la polenta e passare la pirofila in forno caldo a 200° per circa 10 min. Servire caldissima.
-

POLENTA DI ZUCCA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO

Ingredienti:

Per la polenta

- 200 g. di farina gialla
- 600 g di polpa di zucca
- 200 g di latte
- 1 litro di acqua
- 30 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe q.b.

Per il condimento

- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di pomodorini
- 1 mazzolino di basilico
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 1 picciolo di peperoncino a piacere
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare il sugo

- Lavare e tagliare a metà i pomodorini.
 - Tritare la cipollina e l'aglio: **5 sec. vel. 5.**
 - Unire l'olio e alcune foglie di basilico, rosolare: **3 min. 100° vel. 1.** Aggiungere i pomodorini tagliati, il peperoncino e un pizzico di sale, cuocere: **10-15 min. 100° Antiorario vel. 1** (il tempo di cottura dipende dalla quantità dei pomodori) .
 - A fine cottura aggiungere il basilico rimasto, poi mettere da parte il sugo.
 - Tagliare la zucca a tocchetti, metterli nel recipiente del Varoma, versare 1 litro di acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. Varoma vel. 1.**
 - Togliere e tenere separate acqua da zucca.
 - Nel boccale pulito, frullare la zucca: **10 sec. vel. 5,** mettere da parte.
 - Nel boccale versare l'acqua rimasta della cottura con zucca (600 g o comunque aggiungere acqua affinché il quantitativo di 600 g sia presente nel boccale), il latte, portare a bollore, salare e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento la farina gialla, cuocere: **30 min. 100° vel. 2,** spatolare ogni tanto a fondo.
 - Unire alla polenta il composto di zucca, il burro e formaggio, continuare la cottura: **10 min. 100° vel. 2.**
 - Versare in una pirofila o ciotole individuali, servire con la salsa di pomodoro a parte o a piacere sugo ai funghi.
-

CREPES AL GORGONZOLA

Ingredienti:

- 1 dose per crepes (vedi ricettario base)
 - ⇒ 500 g di latte
 - ⇒ 200 g di farina
 - ⇒ 40 g di burro morbido (o olio di oliva)
 - ⇒ 4 uova
 - ⇒ un pizzico di sale

per il ripieno

- 100 g. di gorgonzola piccante
- 100 g. di panna
- 12 gherigli di noce

per condire

- 250 g. di besciamella
- 10 g. di burro

Esecuzione

- Tritare i gherigli di noce **3 sec. vel. 4**, mettere da parte.
- Preparare le crepes. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel. 5**.

- Versare l'impasto in una ciotola e farlo riposare per circa 30 min.
- Se risultasse troppo denso, allungare con un poco di latte.
- Nota: con questo impasto si ottengano circa 30 crepes del diametro di circa 15 cm.
- Versare la panna con il gorgonzola nel boccale, sciogliere il gorgonzola **10 min. 90° vel. 2**.

Preparare una besciamella

- ½ litro di latte, 50 g di farina, 25 g di burro, ½ cucchiaino di sale
- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere: **6 min. 100° vel. 4**.
- Spalmare le crepes con la crema di gorgonzola, una spolverata di noci tritate, piegare a fazzoletto.
- Versare in una pirofila da forno la besciamella, sistemare le crepes e spolverizzare con fiocchi di burro e parmigiano.
- Passare in forno a 180° per 15-20 minuti circa.

CREPES AL RADICCHIO TREVIGIANO

Ingredienti:

- 1 dose di crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 450 g di radicchio
- 220 g di besciamella
- 50 g di pancetta affumicata a dadini
- 30 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 30g di parmigiano grattugiato
- 10 g di burro

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
- Mondare, lavare e tagliare a liste grosse il radicchio.
- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 5**, versare l'olio e i dadini di pancetta, rosolare: **4 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere il radicchio, sale e pepe, cuocere: **7 min. Varoma Antiorario vel. Soft**.
- Preparare la besciamella come da ricettario base, spalmare le crepes con la besciamella e riempirle col radicchio stufato.
- Ripiegare le crepes, stenderle in una pirofila imburata, spolverare di parmigiano, fiocchetti di burro e noce moscata.
- Gratinare in forno a 180° per circa 15-20 minuti.

CREPES ALLE VERDURE

Ingredienti:

- 1 dose per crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 400 g. di bietole
- 150 g di ricotta
- 20 g di parmigiano o pecorino
- 1 peperone
- 1 uovo
- erba cipollina
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
- Lessare le bietole in acqua bollente salata per pochi minuti, strizzarle bene dall'acqua. Grattugiare il formaggio: **10 sec. vel. 8**, Mettere da parte.
- Tritare l'aglio, il prezzemolo e l'erba cipollina: **5 sec. vel. 7**.
- Unire le falde di peperone, le bietole ben strizzate e tritare: **10 sec. vel. 5**, unire la ricotta, il parmigiano, l'uovo, sale e pepe, amalgamare: **20 sec. vel. 5**. Il composto deve risultare compatto.
- Farcire con il composto le crespelle, piegarle a fazzoletto.
- Preparare mezza dose di besciamella, come da ricettario base, imburrare una pirofila, sistemare le crepes, coprire con la besciamella e profumare con una grattugiata di noce moscata.
- Gratinare in forno a 180° per circa 20 minuti.

CREPES E BROCCOLI

Ingredienti:

- 1 dose per crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 500 g. di broccole
- 200 g di bitto
- 1 scalogno
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 20 g di parmigiano
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare e lavare i broccoli tenendo da parte le cimette.
- Grattugiare il parmigiano: **15 sec. vel. 8**, tenere da parte.
- Tritare il bitto: **7 sec. vel. 4** mettere da parte.
- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**, aggiungere le cimette e insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Sfumare con il vino, continuare la cottura: **7 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- A fine cottura frullare: **5 sec. vel. 4**, aggiungere il bitto, 20 g di parmigiano, aggiustare di sale.
- Farcire le crepes con il composto, arrotolare a cannelloni, poi tagliare a pezzi di 7 cm. circa.
- Sistemarli in una pirofila imburata, cospargere con qualche fiocchetto di burro e una spolverata di parmigiano.
- Gratinare in forno a 180° per 15 minuti circa.

CREPES ALLE ZUCCHINE

Ingredienti:

- 1 dose per crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 300 g di zucchine tenere
- 3 caprini
- 1 scalogno
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 9 fiori di zucca
- 10 g di burro

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
 - Tritare lo scalogno e le zucchine: **10 sec. vel. 5**, versare l'olio e soffriggere: **3 min. 100° Antiorario vel. 1**.
 - Lasciare raffreddare, poi unire il parmigiano, i caprini, aggiustare di sale e pepe, mescolare: **15 sec. vel. 3**.
 - Riempire le crepes con un poco del composto, richiuderle a fagottino.
 - Sistemarli in una pirofila imburrata.
 - Sciogliere il burro: **2 min. 100° vel. 3**, aggiungere i fiori di zucca spezzettati, insaporirli: **2 min. 100° vel. 3**, irrorare le crepes.
 - Passarle in forno a 180° per circa 20 minuti.
-

CREPES DI MAIS

Ingredienti:

- 50 g di farina di mais
- 50 g di farina bianca
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 300 ml di latte
- sale q.b.

Per il ripieno

- 200 g di champignon (o fingerli)
- 250 g di latte
- 30 g di farina
- 25 g, 1 bustina di funghi porcini secchi
- 350 g di asparagi surgelati
- 20 g di burro
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Per condire

- metà della dose di besciamella
- 20 g di parmigiano grattugiato
- 10 g di burro

Esecuzione

- **Preparare la pastella delle crepes:** versare nel boccale le due farine, le uova, il latte, l'olio e un pizzico di sale, frullare: **20 sec. vel. 4.**
 - Versare in una ciotola, coprire con la pellicola e mettere a riposare per circa un'ora. Cuocere poi le crepes nell'apposito padellino avendo cura di mescolare bene il composto, per tenere amalgamate le due farine.
 - **Preparare il ripieno:** mettere a bagno in acqua tiepida i funghi secchi per 10 minuti circa, poi strizzarli delicatamente. Tagliare le punte degli asparagi e ridurre i gambi a pezzetti, tenendoli da parte. Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 7,** mettere da parte.
 - Pulire gli champignon e tagliarli a fettine.
 - Versare olio e aglio nel boccale, aggiungere i funghi, insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
 - Unire ai funghi le punte di asparagi e i porcini strizzati, aggiungere 100 g dell'acqua di ammollo filtrata dei porcini (se occorre anche di più) aggiustare di sale e cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. 1.**
 - A fine cottura cospargere di prezzemolo tritato. Mettere da parte il composto.
 - Frullare i gambi degli asparagi: **10 sec. vel. 7,** versare il latte, la farina e una noce di burro, cuocere: **7 min. 90° vel. 4.** Farcire le crepes con il composto di funghi e asparagi, ripiegare a triangolo. Sistemare in una pirofila imburrata, napparle.
 - Con la besciamella verde agli asparagi, cospargere di fiocchetti di burro e parmigiano. Passarle in forno a 180° per 15 minuti.
-

CREPES COLORATE

Ingredienti:

Per 13 crepes

- 100 g di farina
- 2 uova
- 250 g di latte
- 20 g di olio
- un pizzico di sale
- 20 g di burro per la cottura

Per il ripieno

- 50 g di emmenthal
- 10 g di parmigiano grattugiato
- 200 g di spinaci lessati
- 100 g di prosciutto cotto
- 250 g di latte
- 30 g di farina
- noce moscata
- 1 noce di burro
- pepe q.b.

Per condire

- 2 dl di panna
- 1 mazzolino di basilico
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
- Tritare l'emmenthal: **10sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Preparare la besciamella, versare nel boccale tutti gli ingredienti, cuocere: **6-7 min. 90° vel. 4**. Mettere da parte e lasciare raffreddare.
- Stufare gli spinaci con il burro e un pizzico di sale: **5 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- **Assemblare le crepes:** adagiare su ognuna una fettina di prosciutto, gli spinaci, la besciamella e l'emmenthal tritato, avvolgerle, sistemarle in una pirofila imburrata, guarnire con foglioline di basilico, una spolverata di parmigiano e la panna.
- Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa.

CREPES AL SAPORE DI MARE

Ingredienti:

- Mezza dose di crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 150 g di moscardini
- 20 code di gamberi
- 2 filetti di triglia
- 80 g di vino bianco secco
- 200 g di brodo vegetale (acqua e dado Bimby)
- 1 bicchierino di brandy
- 1 piccolo porro
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 10 g di burro
- 1 foglia di alloro
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Pulire e lavare il pesce, tagliarlo a pezzetti e porlo a scolare.
- Preparare mezza dose di crepes come da ricettario base.
- Tritare le verdure: **5 sec. vel. 7**, aggiungere mezza dose di olio e un pizzico di sale, soffriggere: **4 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il vino e la foglia di alloro e fare sfumare: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Versare l'acqua e un cucchiaino di dado bimby, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft**. Togliere dal boccale e tenere da parte.
- Versare nel boccale l'olio rimasto, il pesce, tenendo a parte le code di gambero, sale e pepe, rosolare: **4 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Unire le code di gambero, sfumare con il brandy per **4-5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Mescolare insieme in una ciotola il pesce con la salsa di verdure, controllare di sale e servire subito.

CREPES DI VERZA E BITTO

Ingredienti:

- mezza dose di crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 300 g di bitto
- 150 g di latte
- 4 tuorli
- 20 g di burro
- 3 foglie di verza tenera
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.

Per condire

- 30 g di burro
- 4 foglie di salvia

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
- Lavare le foglie di verza, tritarle: **5 sec. vel.7.**
- Aggiungere lo spicchio d'aglio, il burro, un pizzico di sale e stufarle: **10 min. 100°**
- Antiorario vel. 1**, mettere da parte.
- Scaldare il latte: **4 min. 90° vel. 2**, aggiungere il formaggio a pezzetti e farlo sciogliere: **6 min. 90° vel. 4.**
- Unire la crema di formaggio, con **lame in movimento a vel. 5**, un tuorlo alla volta fino all'assorbimento completo il composto deve essere denso e omogeneo.
- Togliere dalla verza l'aglio, aggiungere alla crema di formaggio, mescolare: **10 sec. vel. 2.** Farcire le crepes con il ripieno di formaggio e verza, sistemarle in una pirofila imburrata, versare un poco di burro profumato alla salvia, passare in forno caldo a gratinare per 10 minuti circa.

FAGOTTINI AL SALMONE

Ingredienti:

- 1 dose per crepes (vedi ricettario base)

Per il ripieno

- 200 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta
- 30 g di panna
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 mazzolino di erba cipollina
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Preparare le crepes come da ricetta a pag. 9 del ricettario base.
- **Preparare il ripieno:** tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 5**, aggiungere la ricotta e il salmone tagliato a dadini, la panna, aggiustare di sale e pepe, amalgamare: **10 sec. vel. 4.**
- Togliere il composto e mettere da parte. In uno stampo oliato riscaldare nel forno a 180° le crepes, ricoperte con carta forno, per 10 minuti.
- Poi spalmare con il composto le crespelle calde, dare loro la forma di fagottini, legarli con un filo di erba cipollina scottato in acqua calda per un secondo. Sistemarli sul piatto da portata e servire.

RISOTTO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di riso
- 100 g di vino bianco secco
- qualche foglia di maggiorana
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di salvia
- 2 rametti di timo
- 2 rametti rosmarino
- 30 g di olio extravergine
- 10 g di burro
- 800 g di brodo bollente oppure acqua e dado bimby
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- peperoncino a piacere
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano con la metà delle erbe aromatiche: **10 sec. vel. 8**, mettere da parte.
 - Tritare lo scalogno, lo spicchio d'aglio e metà delle erbe aromatiche: **5 sec. vel. 7**.
 - Versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
 - Versare il riso e tostare: **3 min. 100°**
- Antiorario vel. Soft.** Sfumare con il vino, per 1 minuto, versare il brodo bollente, aggiustare di sale e continuare la cottura: **15-16 min. 100°**
- Antiorario vel. Soft o 1.** Versare nella risottiera, mantecare con il burro e il parmigiano alle erbe.

Segreto: Per esaltare tutte le proprietà delle erbe aromatiche, è bene utilizzarle sempre fresche. Essiccate perdono quasi del tutto i loro aromi.

Nota: Per preparare il brodo vegetale occorre: 1 litro di acqua, una carota, uno scalogno, un gambo di sedano, un pomodorino, poco prezzemolo e il sale, bollire a 100° per 30 minuti. Per ottenere un ottimo risotto, è importante utilizzare o il brodo vegetale, bollente, o acqua e dado bollente, non usare acqua fredda

RISOTTO AL FINOCCHIO FRESCO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g. di riso Carnaroli
- 2 finocchi
- 100 g. di vino bianco
- 50 g. di parmigiano grattugiato
- 800 g. di brodo di pollo
- 1 cipollina
- 40 g. di burro
- qualche rametto di foglie di finocchio tritate
- 50 g. di acqua

Esecuzione

- Tagliare i finocchi a fette sottili, lavarli e metterli nel boccale, unire 20 g. di burro, 200 g. di acqua, un pizzico di sale, cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Togliere metà dei finocchi, tenerli da parte. Aggiungere il riso: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**. Sfumare con il vino per un minuto, poi aggiungere il brodo bollente, aggiustare di sale, continuare la cottura: **15 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Unire i finocchi tenuti a parte, il burro, il parmigiano e le foglie di finocchio tritate. Mantecare e servire

RISOTTO VERDE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g riso
- 1 bustina zafferano
- 1 cipolla
- 200 g pisellini
- 4 cuori di carciofo tagliati a spicchi
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 100 g fontina a dadini e 40 g di parmigiano (o solo parmigiano)
- 30 g olio extra vergine di oliva
- una noce di burro
- 50 g di vino bianco secco
- 800 g brodo vegetale bollente

Esecuzione

- Mondare i carciofi, tagliare i cuori a spicchi, porli in acqua e succo di limone per circa 10 minuti.
- Tritare la cipolla e il finocchietto: **5 sec. vel. 7.**
- Versare l'olio, aggiungere i carciofi e rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Unire i pisellini, insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Versare il riso, tostare: **3 min. 100° Antiorario vel. 1** (se utilizzate la velocità Soft., girare il selettore della vel. leggermente oltre il Soft.), sfumare con il vino per 1 minuto poi versare il brodo bollente e la bustina di zafferano, aggiustare di sale e cuocere: **14- 15 min. 100° Antiorario vel. Soft o 1.** Mantecare con la noce di burro, la fontina a piacere e il parmigiano.

RISOTTO CON LA ZUCCA

Ingredienti:

- 350 g. di riso arboreo
- 250 g. di zucca mondata
- 100 g. di spinaci in foglia
- 1 cipollina
- 30 g. di olio evo
- 10 g. di burro
- 30 g. di parmigiano
- 800 g. di brodo bollente o acqua e dado Bimby
- sale q.b.

Esecuzione

- Tagliare a dadini la zucca o tritarla, mondare e lavare gli spinaci, tenere da parte solo le foglie, tagliarle a listarelle con le forbici.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere i dadini di zucca, insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**, versare 100 g. di brodo vegetale durante la cottura.
- Unire il riso, gli spinaci e il brodo rimasto, aggiustare di sale, e cuocere: **15-17 min. 100° Antiorario vel. Soft o 1.**
- Versare il riso in una risottiera, mantecarlo con il burro, il formaggio e servire.

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso
- 300 g di asparagi
- 200 g di polpa di coniglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carotina
- 30 g di olio extra vergine
- 100 g di vino bianco secco
- 800 g. di brodo vegetale o acqua
- 10 g di burro
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 30 g di parmigiano grattugiato
- sale q.b.

Esecuzione

- Lavare e mondare gli asparagi, levare loro le punte e tagliare a dadini i gambi.
- Tagliare a dadini la carne di coniglio. Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Tritare la cipolla, la carota e lo spicchio d'aglio: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere il coniglio, insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**. Aggiustare di sale e pepe, sfumare con il vino e continuare la cottura: **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il riso, insaporire per 2 min. poi versare le punte degli asparagi, acqua e dado bimby o il brodo, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano e cospargere con prezzemolo tritato.

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso
- 300 g di zucchine piccole con il fiore
- 6 fiori di zucca
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 10 g di burro
- 30 g di olio extra vergine
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di vino bianco secco
- 1 bustina di zafferano
- 800 g. di acqua bollente
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- qualche fettina di zenzero fresco
- sale e pepe q.b

Esecuzione

- Lavare le zucchine, mondare e tagliarle a rondelle (le zucchine prima si lavano poi si mondano).
- Lavare e togliere il pistillo ai fiori di zucca. Tritare il prezzemolo: **7 sec. vel. 7**, metterlo da parte.
- Tritare aglio e scalogno: **5 sec. vel. 7**. Versare l'olio e soffriggere: **3 min. 100 vel. 1**.
- Unire le zucchine e i fiori di zucca tenendone due per guarnire, aggiungere qualche fettina sottile di zenzero fresco, insaporire: **3 min. Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il riso, tostare: **3 min. 100° Antiorario vel. 1**, sfumare con il vino e dopo 2 minuti versare l'acqua bollente e il dado bimby con la bustina di zafferano, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft. o 1**.
- A cottura ultimata versare nella risottiera, mantecare con il burro, il parmigiano, spolverare con il prezzemolo tritato e decorare con i fiori di zucca tenuti a parte.

RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGLIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso
- 200 g di radicchio rosso di Treviso
- 100 g di vino rosso corposo
- 40 g di formaggio grana grattugiato
- 1 scalogno
- 30 g di olio extra vergine
- 10 g di burro
- 800 g. di brodo bollente o acqua e dado Bimby
- sale q.b.

Esecuzione

- Lavare le foglie di radicchio. Tritare lo scalogno e le foglie di radicchio: **10 sec. vel. 7.** Versare l'olio e rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere il riso e tostare: **4 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Sfumare con il vino rosso e fare evaporare, aggiungere il brodo, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- A cottura ultimata, mantecare con burro e formaggio grattugiato.

RISOTTO AL BAROLO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso carnaroli
- 300 g di vino barolo
- 400 g di brodo bollente
- 10 g di burro
- 30 g di olio extra vergine
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 20 acini d'uva nera divisi a metà, lasciati in infusione con vino e pepe nero

Esecuzione

- Lavare l'uva e tagliare i chicchi a metà, metterli in fusione con un poco di vino e il pepe.
- Tritare lo scalogno: **3 sec. vel. 5,** versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il riso e tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft. o 1,** sfumare con 100 g di vino poi quando sarà completamente assorbito, versare il vino rimasto e il brodo rimasto cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Aggiustare di sale e mantecare con il burro, il prezzemolo tritato e a piacere un poco di parmigiano. Versare nella risottiera, decorare con i chicchi d'uva

RISOTTO CON LE RANE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso Carnaroli
- 400 g di rane
- 900 g di brodo
- 10 g di funghi secchi
- 1 spicchio d'aglio 1 foglia di alloro
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 100 g di vino bianco secco
- 10g di burro
- 30 g di olio extra vergine
- sale q.b.
- pepe bianco in grani

Esecuzione

- Ammollare i funghi in acqua tiepida per circa 15 minuti.
- Pulire, lavare le rane e metterle nel cestello.
- Nel boccale versare 1 l di acqua e 50 g di vino bianco, il sale, il pepe e la foglia di alloro,

inserire il cestello e cuocere: **20 min. Varoma vel. 1.**

• A cottura ultimata, togliere e spolare le rane, tenendo da parte la polpa, e separamene il brodo di cottura.

• Nel boccale rosolare olio e aglio: **2 min. 100° vel. 1**, togliere lo spicchio d'aglio e unire i funghi ammolati leggermente tritati, rosolare: **3 min.**

100° Antiorario vel. 1.

• Versare il riso e tostare: **2 min. 100°**

Antiorario vel. Soft, sfumare con il vino rimasto per 1 minuto, poi versare il brodo bollente tenuto a parte, la polpa delle rane, cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.** Aggiustare di sale e pepe.

• A cottura ultimata, mantecare con burro e il prezzemolo tritato.

RISOTTO CON UVA E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso carnaroli
- 100 g di gorgonzola
- 1 grappolo di uva bianca
- 50 g di nocciole
- 10 g di burro
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 1 scalogno
- dado vegetale Bimby
- 30 g di parmigiano 100 g di vino bianco
- 800 g. di acqua o brodo vegetale bollente

Esecuzione

- Lavare e tagliare a metà gli acini dell'uva privandoli dei semi.
- Grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel. 9**, mettere da parte.
- Tritare le nocciole: **8 sec. vel. 7**, mettere da parte.

• Tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 7**, versare l'olio e stufare: **3 min. 90° vel. 1.**

• Unire le nocciole e il riso, tostare: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft. o 1.**

• Sfumare con il vino per 1 minuto poi versare il brodo bollente, continuare la cottura: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

• Tagliare il gorgonzola a fettine, aggiungerlo al risotto con l'uva, cuocere per altri: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.** Versare in una risottiera, mantecare con il parmigiano e servire caldo.

Consiglio: affinché il basilico conservi tutto il suo profumo, potete spezzettarlo grossolanamente con le mani anziché tritarlo con le lame. A piacere sostituire il gorgonzola con il taleggio.

RISOTTO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso
- 200 g di salmone affumicato
- 2 cucchiaini di caviale o uova di lombo
- 850 g di acqua o brodo vegetale
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno o cipollina
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 50 g di vino bianco secco
- 50 g di vodka

Esecuzione

- Tagliare il salmone a listarelle non troppo grosse.
- Tritare la cipolla e l'aglio: **5 sec. vel. 7.**
- Versare l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.** Unire il salmone, insaporire: **2 min. 90° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere il riso e tostarlo: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.** Sfumare con la vodka e il vino bianco: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Versare il brodo bollente, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- A cottura ultimata mantecare con il caviale e la noce di burro. Servire caldo.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso
- 250 g di cozze
- 250 g di vongole
- 100 g di gamberetti
- 500 g di acqua
- 1 cucchiaio pieno di dado vegetale
- 80 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Lavare bene i frutti di mare, porli in acqua e sale per circa due ore a spurgare.
- Metterli nel recipiente del Varoma, versare 1 litro di acqua e un pizzico di sale, posizionare il Varoma, cuocere: **20 min. Varoma vel. 1.**
- Togliere i molluschi e metterli da parte, con la loro acqua di cottura.
- Tritare cipolla e aglio: **5 sec. vel. 5,** unire l'olio e le vongole, insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere la passata di pomodoro, sale pepe e a piacere peperoncino, cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere il riso, poi il liquido di cottura tenuto da parte, cuocere: **13 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Unire i gamberi e le cozze, continuare la cottura per altri 2 minuti.
- A cottura ultimata, spolverizzare di prezzemolo tritato, irrorare con un filo di olio e pepe a piacere.

POMODORI RIPIENI DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pomodori grossi e rossi
- 20 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di riso
- pepe q.b.
- 1 ciuffo di prezzemolo abbondante
- 1 ciuffo di basilico abbondante
- 3-4 filetti di acciuga
- 1 cucchiaio di capperi
- 80 g di tonno in scatola
- 2 spicchio di aglio
- olio extra vergine di oliva
- 400 g di acqua
- 1 bustina di zafferano

Esecuzione

- Lavare i pomodori, tagliare la parte superiore (il cappello) e svuotarli dalla polpa e dai semi. Salare e capovolgere.

- Versare 50 g di acqua in una ciotolina, sciogliere la bustina di zafferano.
- Versare l'acqua nel boccale, con un pizzico di sale, portare a bollore: **5 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il riso e cuocere: **8 min. 100° Antiorario vel. 1**, versare l'acqua con lo zafferano. Continuare la cottura ancora per altri **5 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Togliere, mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito, tritare aglio, basilico, prezzemolo: **5 sec. vel. 7**, unire le acciughe e il tonno, tritare: **20 sec. vel. 5.**
- A questo composto aggiungere il riso, i capperi e il parmigiano, sale e pepe, mescolare e riempire i pomodori con il composto di riso.
- Passare in forno a 180° per circa 20 minuti.

Nota: Si possono servire senza cottura

SFORMATO DI RISO

Ingredienti:

- 300 g. di riso
- 50g di olio extra vergine di oliva
- 500 g di zucchine
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 rametto di rosmarino
- salvia
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 1 mozzarella (meglio se di bufala)
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- dado Bimby
- 650g di acqua bollente
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle, mettere da parte.
- Tritare prezzemolo, salvia e rosmarino: **5 sec. vel. 7**, mettere da parte.
- Tritare la mozzarella: **5 sec. vel. 7**, mettere da parte.

- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 7**, versare 20 g di olio, le zucchine e gli aromi, sale e pepe, insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**, mettere da parte.
- Nel boccale pulito, tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 7**. Versare i 30g di olio rimasti e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
- Versare il riso, tostare: **2 min. 100° Antiorario vel. 1**, versare il brodo o l'acqua bollente, con il dado e un pizzico di sale, cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Dividere il risotto in due parti uguali: in una parte incorporare lo zafferano, disciolto in un poco di brodo bollente (o acqua) e la metà del parmigiano, incorporare al riso rimasto il concentrato di pomodoro e il parmigiano.
- Oliare uno stampo a ciambella, versare il riso giallo, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio inumidito.
- Ricoprire con le zucchine trifolate e la mozzarella tritata, o tagliata a dadini, terminare con il risotto rosso al pomodoro.
- Passare in forno caldo a 200° per 10 minuti. Servire capovolto nel piatto da portata.

MINESTRA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di riso arborio per minestre
- 1 cipolla
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 200 g di zucca
- 300 g di sedano a dadini
- 1 o 2 patate
- dado Bimby
- 1 litro di acqua
- 2 cucchiari di passata di pomodoro

Esecuzione

- Tagliare la metà della zucca a dadini e metterla da parte.
- Tagliare sedano rapa a tocchetti piccoli (o tritarlo), e le patate a tocchetti. Mettere da parte.
- Tritare l'altra metà della zucca, tagliata a pezzetti e la cipolla: **10 sec. vel. 7**, versare l'olio e insaporire: **4 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere l'acqua, la zucca a dadini, il sedano, le patate, la passata di pomodoro, un pizzico di sale e il dado bimby, cuocere: **30 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Cuocere il riso: **15 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Controllare di sale, unite del parmigiano a piacere.
- Versare in una zuppiera, lasciando la minestra a riposare per pochi minuti prima di servire.

SFORMATO DI RISO DOLCE

Ingredienti:

- 300 g. di riso
- 1 litro di acqua
- 3 uova
- 50 g di burro
- 200 g di zucchero
- 250 g di ricotta
- 100 g di liquore
- 100 g di latte
- 1 limone (solo la buccia)

Esecuzione

- Tritare la scorza di limone: **8 sec. vel. 7**, e mettere da parte. Versare l'acqua, portare a bollore: **10 min. 100° vel. 1**.
- Versare il riso con un pizzico di sale, cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. 1**. Scolare il riso, metterlo da parte in una terrina.
- Nel boccale pulito, versare il latte, la ricotta, le uova e il liquore, frullare: **20 sec. vel. 4**.
- Unire lo zucchero, la scorza di limone tritata e il riso, amalgamare: **10 sec. vel. 2**, aiutandosi con la spatola.
- Versare il composto in una teglia imburrata, cuocere in forno caldo a 180° per 30-40 minuti circa.

RISO DI CREMA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso
- 250 g di ricotta
- 150 g di zucchero
- 300 g di lamponi o fragole
- 1 scorza di limone non trattata
- 100 g di panna
- 1 bustina di vanillina
- 200 g di acqua

Esecuzione

- Tritare la scorza di limone con 50 g di zucchero: **10 sec. vel. 7**, mettere da parte.
 - Lavare i lamponi, tenerne da parte alcuni per la decorazione e frullarli: **10 sec. vel. 5-6**, mettere da parte.
 - Versare il latte, l'acqua, lo zucchero aromatizzato al limone e portare a bollore: **8 min. 100° vel. 1**, aggiungere il riso e cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. 1**. Versare il riso su di un vassoio bianco da cucina per farlo raffreddare.
 - Nel boccale pulito aggiungere la ricotta, lo zucchero rimasto e la panna, lavorare gli ingredienti per **10 sec. vel. 4**.
 - Unire al composto il riso, ormai raffreddato, condire la metà del composto con la salsa di lamponi.
 - Preparare delle coppette, alternando strati di composto di riso rosa e composto di riso bianco.
 - Decorare con lamponi tenuti da parte. Servire freddo.
-

PAELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla
- 70 g di olio extra vergine di oliva
- 200 g di lombo di maiale a pezzettini
- 200 g di petto di pollo a tocchetti
- 2 salamini piccanti (tipo Napoli)
- 150 g di pisellini
- 1 peperone rosso a listarelle
- 200 g di calamari a strisce
- 200 g di gamberetti e gamberoni
- 250 g di riso
- 8 code di scampi (o 8 scampi)
- 400 g di cozze e vongole
- 400 g di fumetto di pesce
- 200 g di acqua
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 2 bustine di zafferano
- sale e pepe q.b. .

Esecuzione

- Lavare bene cozze e vongole, lasciarle spurgare in acqua e sale per circa due ore, cambiando spesso l'acqua.

- **Preparare il fumetto di pesce:** versare 1 litro di acqua nel boccale, un pizzico di sale, qualche testa di scampi e qualche gamberetto, nel recipiente del Varoma mettere cozze e vongole, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min.**

Varoma vel. 1.

- Togliere il Varoma e sgusciare la metà delle vongole e metà delle cozze, tenendole da parte. Filtrare il brodo di pesce e metterlo da parte.

- Tagliare a cubetti la carne di pollo, quella di maiale e la salsiccia piccante a fettine.

- Tritare scalogno e aglio: **5 sec. vel. 7**, raccogliere con la spatola e portare sul fondo del boccale, versare la metà dell'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

- Versare il pesce in una pirofila da forno e mettere da parte.

- Versare i calamari, rosolare: **5 min. Varoma Antiorario vel. Soft.**, unire cozze e vongole sgusciate, insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Versare in una pirofila da forno, tenendo da parte.

- Rosolare un pezzetto di scalogno con l'olio rimasto: **3 min. 100° vel. 1**, togliere lo scalogno, aggiungere la foglia di lauro, tutti i pezzetti di carne e le fettine di salsiccia, rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Aggiustare di sale e pepe, unire il peperone a listarelle e i piselli.

- Aggiungere l'acqua calda, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Togliere le carni e le verdure unendole al pesce, lasciando tutto il sugo nel boccale.

- Versarvi il riso e insaporirlo: **2 min. 100° Antiorario vel. 1.**

- Versare 400 g del fumetto di pesce tenuto da parte in caldo, aggiungere le buste di zafferano, aggiustare di sale e portare a cottura per **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.**

- Versare il riso nella pirofila con gli altri ingredienti, amalgamare il tutto, adagiarvi gli scampi, passare in forno 10 minuti a 180°. Servire la paella calda.

RISOTTO ALL' ARANCIA

Ingredienti:

- 350 g di riso
- 150 g di succo di arance + 2 arance non trattate, solo la buccia
- 40 g di olio extra vergine
- 50 g di mandorle spelate
- 2 rametti di timo fresco
- 30 g di sedano
- 1 cipolla media
- 650 g. di acqua
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare le mandorle grossolanamente: **3 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Togliere la buccia alle arance, solo la parte gialla, e metterla a bagno in acqua bollente per 10 minuti.
- Togliere le bucce dall'acqua, asciugarle e tritarle: **8 sec. vel. 7**, mettere il trito nel succo di arancia e tenere da parte.
- Tritare sedano e cipolla: **5 sec. vel. 7**, versare l'olio, il timo e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**, versare il succo di arancia, l'acqua, il dado, cuocere: **10 min. 100° vel. 1**.
- Aggiustare di sale e versare il riso, cuocere: **15 min. 100° vel. 1**.
- A fine cottura unire le mandorle tritate, mescolare. Versare nella risottiera e servire.

CROSTATA DI RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta frolla
- 1 buccia di limone
- 600 g di latte intero
- 200 g di riso da minestra
- 120 g di zucchero
- 30 g. di uvetta
- 50 g di mandorle bianche spellate e tritate grossolanamente
- ½ stecca di vaniglia o 1 bustina di vanillina
- 1 uovo intero
- 1 presa di sale
- zucchero a velo vanigliato
- 20 g di burro

Esecuzione

- Preparare una dose di pasta frolla come da ricettario base.
- Tritare le mandorle: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Versare nel boccale il latte, la buccia di limone, vanillina e un pizzico di sale, portare ad ebollizione: **7 min. 100° vel. 2**.
- Unire il riso e cuocere: **15 min. 100° vel. 1** (se esce il latte abbassare la temperatura a 90°).
- A cottura ultimata aggiungere lo zucchero e le mandorle, mescolare **qualche secondo a vel. 3**.
- Lasciare raffreddare il composto poi unire l'uovo e l'uvetta ammorbidita, mescolare a **vel. 3 per 10 sec.**
- Stendere sottilmente la pasta frolla, foderare una teglia imburata e riempirla con il composto.
- Decorare la crostata con listarelle di pasta frolla. Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa.

INSALATA DI RISO

Ingredienti:

- 300 g di riso
- 1 litro di acqua
- 100 g di olive verdi e nere
- 200 g di tonno sott'olio
- 40 g di olio extra vergine
- 7 pomodori maturi
- 2 zucchine
- 2 carote
- 2 uova
- 4 cetriolini sottoaceto
- 100 g di piselli
- 1 rametto di menta finocchietto a piacere
- sale q.b.

Esecuzione

- Lavare bene le uova. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà, mettendoli poi in un colapasta a scolare.
- Mondare e lavare le verdure e tagliare a cubetti, mettere le verdure e i piselli nel vassoio del Varoma, nel recipiente mettiamo le uova.
- Preparare il riso nel cestello, versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, inserire il cestello con il riso, posizionare il Varoma, cuocere: **20 min. Varoma vel. 2.**
- A cottura ultimata, togliere il cestello con il riso, il Varoma con le verdure e le uova e lasciare raffreddare, passare sotto l'acqua fredda corrente il riso.
- **Assemblare il piatto:** in una risottiera versare il riso, unire tutte le verdure cotte, il tonno sgocciolato, le olive, i cetriolini tagliati a rondelle, le foglie di menta. Condire con olio, un pizzico di sale, amalgamare bene. Guarnire l'insalata di riso con i pomodorini e le uova tagliate a fettine.

ZUPPA DI CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ceci lessati
- 200 g. di carne di maiale magra
- 300 g di patate
- 600 g. di acqua
- 20 g di olio di oliva
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 rametti di timo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti piccoli.
- Tagliare la carne a cubetti e metterla da parte.
- Tritare la cipolla e l'aglio **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e la carne a cubetti, sale e pepe, rosolare **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**, mettere da parte. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, il timo e le patate, cuocere **20 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Aggiungere i ceci lessati, i tocchetti di carne, aggiustare di sale e pepe, spolverare con il prezzemolo tritato

ZUPPA DI CICORIA CACIO E UOVA

Ingredienti per 4 persone :

- 1,2 litri di brodo di gallina (o vegetale)
- 500gr. di cicoria selvaggia o erbetta
- 20 g di pancetta
- 30 g. di pecorino grattugiato
- 150 g. di carote
- 200 g. di cipolle
- 80 g. di sedano
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 2 uova
- sale q.b.

Esecuzione

- Grattugiare il pecorino: **10 sec. Vel. 8**, aggiungere le uova , il sale mescolare **20sec. vel. 4** e mettere da parte.
- Mondare e lavare le verdure.
- Lessare la cicoria, o le erbe, in 500gr. di acqua salata: **15 min. 100° Antiorario vel.1**, quando sarà cotta , scolare e porla a bagno in acqua fredda .
- Nel boccale pulito, tritare la pancetta e le verdure rimaste: **10sec. vel. 7**, unire l'olio e soffriggere: **5 min. 100° Antiorario vel.1**.
- Strizzare bene la cicoria, poi tagliuzzare un poco e unirla al soffritto, insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Versare nel boccale le uova ,il pecorino e aggiungere subito il brodo bollente, controllare il sale e pepe , mescolare: **10 sec. vel.3**.
- Versare nella zuppiera e servire subito

ZUPPA DI FARRO E FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farro
- 200 di fave secche
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 litro di acqua
- basilico
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mettere a bagno in acqua fredda le fave per almeno 12 ore.
- Lavare accuratamente le fave sotto l'acqua corrente togliendo la buccia.
- Passare sotto l'acqua anche il farro.
- Tritare la cipolla, il sedano e la carota: **5 sec. vel.5**.
- Versare l'acqua nel boccale con le verdure e un pizzico di sale.
- Aggiungere le fave, il farro e cuocere: **40 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- A cottura ultimata versare in una terrina, irrorare con olio, unire il parmigiano e guarnire con foglie di basilico.

ZUPPA DI CAROTE ALLO ZENZERO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di brodo vegetale (acqua o dado Bimby)
- 500 g di carote
- 1 cipolla
- zenzero fresco
- un pizzico di peperoncino in polvere
- un pizzico di coriandolo
- 1 gambo di prezzemolo riccio
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Sbucciare le carote: tagliarne una a rondelle e metterla da parte. Tagliare a pezzi le altre.
- Tritare la cipolla **5 sec. vel. 7**, versare 20 g di olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere le carote tenendo da parte quella a rondelle, tritare: **20 sec. vel. 8**.
- Versare l'acqua, la carota a rondelle, il dado Bimby, il coriandolo e lo zenzero, cuocere: **30 min. 100° vel.1**, aggiustare di sale.
- Preparare una pirofila da forno, sistemare sul fondo le fette di pane tostato, irrorare con l'olio rimasto, decorare con il prezzemolo riccio.
- Passare in forno 180° per pochi minuti.

ZUPPA TRIENTINA DI ORZO E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4/6 persone:

- 200 g di zucchine
- 150 di orzo perlato
- 250 g. di funghi porcini
- 1 litro di acqua
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 1 scalogno
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 30 g. di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Lavare con cura i funghi, spuntare i gambi e tagliarli a fettine.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. a vel. 5**.
- Lavare e tritare le zucchine **5 sec. vel. 5** mettere da parte.
- Versare l'acqua nel boccale, con un pizzico di sale e l'orzo, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Scolare tenendo separati orzo e acqua di cottura. Tritare lo scalogno **5 sec. vel. 5**.
- Versare l'olio e i funghi, soffriggere **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere ai funghi il trito di zucchine, insaporire **3 min. Antiorario vel 1**.
- Unire l'orzo con la sua acqua di cottura, continuare a cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel 1**.
- Versare nella zuppiera, cospargere con prezzemolo tritato, irrorare con un filo di olio crudo e una macinata di pepe a piacere.

ZUPPA DI ORZO E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di orzo
- 4 carciofi o 250 g di carciofi surgelati
- 1 limone
- 200 g di patate
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di curry
- 1,5 litri di acqua
- sale q.b.

Esecuzione

- Se si utilizza carciofi surgelati, farli scongelare a temperatura ambiente. Lavorare l'orzo e metterlo nel boccale con l'acqua, cuocere: **40 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Nel frattempo mondare i carciofi, tagliarli a fettine e metterli a bagno in acqua acidulata per circa 30 minuti.
- Sbucciare le patate, ridurle a tocchetti e lasciarle in acqua fredda per qualche minuto.
- A cottura ultimata, scolare l'orzo e metterlo da parte con 150 g della sua acqua di cottura.
- Preparare nel boccale olio e aglio, rosolare: **2 min. 100° vel. 1**, unire i carciofi e le patate, aggiustare di sale e rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere un poco di acqua di cottura con il curry e regolare di sale, continuare la cottura per altri **10-15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Mescolare l'orzo con le verdure in una zuppiera, condire con un filo di olio extra vergine di oliva e servire.

MINESTRA A CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di patate
- 1 zucchina
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 4 foglie di lattuga
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio a piacere
- 4 foglie di basilico
- 1 mazzetto di barbe di finocchio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 650 g di brodo vegetale
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- olio d'oliva extra vergine a piacere
- 650 g di acqua

Esecuzione

- Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti. Tritare le verdure: **10 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Versare nel boccale l'acqua e le patate, un pizzico di sale, e un cucchiaino di dado bimby, cuocere: **15 minuti 100° Antiorario vel 1.**
- A fine cottura unire alle patate le verdure messe da parte, frullare: **30 sec. vel. 7.**
- Aggiungere a piacere olio extra vergine di oliva e parmigiano grattugiato.
- Servire in ciotole con dadini di pane tostato.

Nota: se avete la possibilità di utilizzare il finocchietto selvatico, darà alla vostra minestra un sapore decisamente ottimo.

MINESTRA DI FAVE FRESCHE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g. di ditalon
- 500 g. di fave sgusciate
- 50 di prosciutto crudo
- 1 cipolla piccola
- 900 g. di acqua
- 30 g. di olio di oliva
- sale q. b.

Esecuzione

- Tritare nel boccale cipolla e prosciutto **15 sec. vel. 7.**
- Versare l'olio e rosolare **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere l'acqua, le fave, aggiustare di sale, peperoncino o pepe a piacere, cuocere **30 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

MINISTRINA DELICATA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di olio
- 700 g di spinaci
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 4 uova
- 1,3 Kg di brodo vegetale caldo
- noce moscata q.b.
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare, lavare accuratamente gli spinaci, metterli nel recipiente del Varoma; versare 1 litro di acqua nel boccale, un pizzico di sale,

posizionare il Varoma cuocere: **20 min. Varoma vel. 1.**

- Nel boccale pulito, tritare gli spinaci ben strizzati: **10 sec. vel. 5**, aggiungere l'olio, il sale, insaporire: **8 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Togliere il boccale e lasciare intiepidire il composto, aggiungere le uova e il parmigiano, noce moscata e a piacere il pepe, frullare: **10 sec. vel. 5.**
- Unire al composto il brodo caldo, continuare la cottura per **5 min. 100° vel. 3.**

MINESTRA REALE AI DUE COLORI

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 litri di brodo di carne
- 4 uova freschissime
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 100 g di foglie di spinaci
- 25 g di burro morbido
- al bisogno latte q.b.
- noce moscata a piacere

Esecuzione

- Versare nel boccale 600 g di acqua e lessare a vapore le foglie di spinaci: **10 min. Varoma vel. 2.** Strizzare bene e mettere da parte.
- Grattugiare il formaggio, unire le uova, il burro sciolto, sale e pepe, frullare: **1 min. vel.4-5.**

- Se il composto risultasse troppo denso, allungare con un poco di latte.
- Versare metà del composto in una ciotola, mentre all'altra metà, aggiungere gli spinaci, frullare: **1 min. vel 5-7.**
- Coprire con carta forno la placca del forno, versare i due composti divisi formando una metà gialla e una verde, il composto steso non deve superare 1 cm di altezza.
- Cuocere in forno a 180° fino a che non si presenti dorata (circa 15 min.).
- A cottura ultimata, lasciare raffreddare, poi tagliare a dadini e cuocere nel brodo di carne bollente per pochi minuti. Servire con parmigiano a piacere.

MINESTRA DI ORZO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 180 g di orzo perlato
- 350 g di funghi porcini
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 scalogno
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 litro di acqua
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Pulire con cura i funghi, tagliare i gambi a pezzi e la cappella a fettine.
- **Preparare il sugo di funghi:** tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 5**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 2**.
- Unire i porcini tagliati, sale e pepe e cuocere: **12 min. 100° Antiorario vel. Soft.**, togliere e mettere da parte.
- Versare l'acqua, il dado Bimby, aggiungere l'orzo, cuocere: **30 min. 100° Antiorario vel. Soft.** Poi versare nel boccale con l'orzo il sugo dei porcini, insaporire **3 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- A cottura ultimata, versare in una zuppiera, spolverizzare di prezzemolo tritato e servire.

MINESTRA DELL'ORTOLANO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 di punte di asparagi
- 120 g di fave fresche sgucciate e spelate
- 120 g di carciofi
- 100 g di pisellini novelli
- 100 g di pancetta
- 100 g di polpa di manzo
- 1 litro di brodo di carne
- 2 cipolline
- 50 g di vino bianco secco
- 4 fette di pane casareccio tostate
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- alloro
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare e lavare le verdure. Se i carciofi sono freschi, tagliarli a fettine sottili, metterli a bagno in acqua acidulata (acqua e succo di limone).
- Tritare la carne: **20 sec. vel. 7**, mettere da parte.
- Tritare aglio e cipolla: **5 sec. vel. 5**, rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere la carne tritata e rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Unire i carciofi, asparagi e piselli, aggiustare di sale e insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**, versare il vino, sfumare per **2 min. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere il brodo bollente, la foglia di alloro continuare la cottura : **15 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Versare la minestra in una zuppiera, togliere la foglia dall'alloro, aggiungere le fette di pane tostato e irrorare con un filo di olio di oliva e parmigiano a piacere.

MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di lenticchie rosse
- 800 g di acqua
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 porro
- 1 carota
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- cumino
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il porro, carota, e buccia di limone: **10 sec. vel. 5.**
- Aggiungere l'acqua e il dado Bimby, le lenticchie, il cumino, sale e pepe q. b., cuocere: **30 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Qualche minuto prima della cottura versare il succo di limone.
- A fine cottura versare in una zuppiera, irrorare di olio di oliva e servire.

CREMA DI POLLO E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di petto di pollo
- 350 di spinaci
- 1 spicchio di aglio
- 2 tuorli
- 20 g di parmigiano grattugiato
- 700 g di brodo vegetale o di pollo
- 2 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaino di maizena
- 2 cucchiaini di mandorle
- pepe di cayenna
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare e lavare gli spinaci. Tagliare a dadini il petto di pollo.
- Frullare le mandorle: **10 sec. vel. 9**, mettere da parte.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Soffriggere lo spicchio di aglio con l'olio: **3 min. 100° vel. 1**, togliere l'aglio e rosolare i dadini di pollo: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere gli spinaci, tritare: **pochi sec. vel. 5.**
- Versare il brodo vegetale o di pollo, le mandorle tritate, la maizena, aggiustare di sale e pepe q.b. cuocere: **10 min. 100° vel. 2.**
- A fine cottura unire le uova, il parmigiano e la panna (o il latte) a piacere, frullare per pochi secondi unendo alla fine il prezzemolo.
- Servire calda con crostini di pane tostato.

CREMA DI LATTUGA E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo di lattuga
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 300 g di patate
- 500 g di brodo di pollo (o vegetale)
- 30 g di olio di oliva extra vergine
- 30 g di latte
- 20 g di pecorino grattugiato
- 1 rametto di foglie di menta
- sale e pepe q.b.
- crostini di pane

Esecuzione

- Mondare e lavare le foglie di lattuga, tagliarle a listarelle.
- Pelare le patate, una tagliarla a dadini e metterla nel cestello, le altre due tagliarle a tocchetti e tenerle a parte.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5**, unire lo spicchio d'aglio, l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**.
- Togliere l'aglio e unire la lattuga, insaporire: **3 min. 100° vel. 2**, aggiustare di sale e pepe, versare il brodo, i tocchetti di patata, inserire il cestello e cuocere: **15-20 min. 100° vel. 2**.
- A cottura ultimata, togliere il cestello, unire le foglie di menta, la panna o il latte, aggiustare di sale e pepe a piacere, frullare: **20 sec. vel. 8**.
- Versare la crema in una zuppiera, unire alla crema le patate cotte a dadini, il pecorino e a piacere un filo di olio di oliva.
- Servire con i crostini di pane.

CREMA DI FAGIOLI E FARRO AL PROFUMO DI ROSMARINO

Ingredienti x 4 persone:

- 250 g di fagioli borlotti in scatola
- 200 g di ceci in scatola
- 500 g di acqua
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipollina
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Scolare i fagioli e i ceci dalla loro acqua e passarli sotto l'acqua corrente per pochi secondi, tenerli da parte.
- Versare i ceci e i fagioli nel boccale, aggiungere l'acqua fredda, la cipolla a fettine e l'alloro, cuocere: **30 min. 100° Antiorario vel. 1**. Eliminare l'alloro, aggiustare di sale e pepe, frullare: **1 min. vel 7-8**.
- Versare il composto in una zuppiera. Nel boccale pulito, versare l'olio, il rametto di rosmarino lo spicchio d'aglio e la salvia, salare e pepare, insaporire: **4 min. 100° vel. 1**. Togliere gli aromi.
- Versare a filo aromatizzato sulla crema di legumi e servire ben calda.

CREMA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di carciofi freschi o surgelati
- 100 g di fagioli cannellini in scatola
- 30 g di olio di oliva extra vergine
- 450 g di acqua
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzolino di prezzemolo
- crostini di pane
- sale q.b.

Esecuzione

- Se si utilizzano i carciofi freschi, mondarli, tagliarli a fettine e metterli a bagno in acqua con succo di limone e un cucchiaio di farina bianca.
- Se si utilizzano i carciofi surgelati, togliere dal freezer alcune ore prima dell'uso e tagliarli a fettine.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5**, unire lo spicchio d'aglio, le fettine di carciofi e rosolare: **5 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere i fagioli, l'acqua bollente e il dado Bimby, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura: **30 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- A fine cottura, lasciare a riposo pochi minuti poi frullare: **30 sec. vel. 8-9**.
- Versare in una zuppiera, con una spolverata di parmigiano, un filo d'olio di oliva.

VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g. di zucca mondata
- 100 g. di patata
- 1 cipollina o porro
- 30 g. di olio evo o burro a piacere
- 100 g. di latte
- 20 g. di parmigiano grattugiato
- 500 g. di acqua
- una spolverata di cannella
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il porro o lo scalogno **5 sec. vel. 5**.
- Versare l'olio e rosolare **3 min. 100° vel. 1**. Aggiungere la zucca a pezzetti, tritare **10 sec. vel. 5**.
- Unire le patate a fettine, aggiungere l'acqua, il latte, un pizzico di sale, cuocere **20 min. 100° vel. 1**.
- A fine cottura controllare di sale, frullare **40 sec. vel. 7**.
- Prima di servire aggiungere il parmigiano e una spruzzata di cannella.

CREMA DI SCAMPI

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di scampi e code scampi + 50 per guarnire
- 20 g di olio extra vergine di oliva
- 1 cipollina
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di maizena
- 1 pomodoro maturo o 2 pelati
- ½ bustina di zafferano
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 600 g di fumetto di pesce
- 1 costa di sedano
- 1 carotina
- 1 scalogno
- 50 g di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di sale

Esecuzione

- Pulire gli scampi o le code, preparare con i gusci il fumetto di pesce: versare nel boccale l'acqua, la carotina, la costa di sedano, lo

scalogno (o cipollina) e i gusci del pesce, il sale, cuocere: **20 min. 100° vel. 1**. Filtrare e mettere da parte.

- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Tritare cipolla e aglio: **5 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**, unire i pomodori, la maizena e il vino bianco a **vel. 3**, poi il fumetto di pesce messo da parte, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura: **15 min. 100° vel. 2**.
- Unire in cottura le code di scampi, mezza bustina di zafferano e continuare la cottura per altri **4 min**. Prima di frullare togliere alcuni scampi per guarnire.
- Frullare il tutto per circa **1 min. vel. 7**.
- Spolverare di prezzemolo, versare nella zuppiera e unire gli scampi tenuti da parte. Servire con fettine di pane tostato.

VELLUTATA DI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di funghi porcini o champignon puliti
- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 30 g di burro
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di maizena
- 60 g. di parmigiano grattugiato
- 100 g di latte
- 500 g di acqua
- 1 cucchiaino di dado Bimby
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe

Esecuzione

- Mondare i funghi, pulire e tagliarli a fettine. Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 5**, mettere da parte.
- Tritare la cipolla e l'aglio: **3 sec. vel. 5**, versare l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 2**.
- Aggiungere le fettine dei funghi porcini, sale e pepe, insaporire: **10 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Versare l'acqua, il dado Bimby, la farina, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **20 min. 100° vel. 1**.
- Unire il latte, frullare: **1 min. vel. 7**.
- Versare in una zuppiera, condire con il parmigiano e il prezzemolo tritato.

CREMA DI CAROTE E FINOCCHI

Ingredienti:

- 600 g di carote
- 1 finocchio medio o due piccoli
- 1 patata
- 40 g di parmigiano
- 700 g di acqua
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.
- crostini di pane

Esecuzione

- Mondare i finocchi, le carote e le patate, grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel. 8**, mettere da parte.
- Tritare le carote, la patata e i finocchi: **15 sec. vel. 5**.
- Versare l'acqua, il dado e un pizzico di sale, cuocere: **30 min. 100° vel. 1**, a fine cottura raffreddare per pochi minuti poi frullare: **1 min. vel. 8**.
- Aggiungere olio e parmigiano, amalgamare a **vel. 4**, poi versare in una zuppiera, a piacere una spolverata di pepe.

SUGO ALLE CIMETTE DI CAVOLFIORE

Ingredienti:

- 400 g di cavolfiore mondato
- 600 g di acqua
- 20 olive nere snocciolate
- 3 acciughe
- 50 g di olio di oliva
- 1 piccolo peperoncino
- 30 g di parmigiano
- sale q. b.

Esecuzione

- Preparare le cimette di cavolfiore, mondare e lavate, metterle nel cestello.
- Versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, inserire cestello, cuocere: **15 min. 100° vel. 2**. Togliere e mettere da parte.
- Nel boccale pulito e asciutto grattugiare il formaggio: **10 sec. vel. 8**. Mettere da parte.
- Tritare aglio: **3 sec. vel. 7**, unire le acciughe a pezzetti l'olio e il peperoncino, rosolare **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere le olive e le cimette, insaporire: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Condire la pasta con il sugo, a piacere saltare in padella unendo il parmigiano e un filo di olio di oliva.

SUGO AI PORRI E MENTA

Ingredienti:

- 2 porri
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzolino di menta tritata
- un pizzico di peperoncino
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 50 g di vino bianco secco
- 20 g di burro
- 20 g di parmigiano
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Mondare, lavare i porri e tagliarne uno ad anelli.
- Tritare l'altro porro: **8 sec. vel.7.**
- Aggiungere gli anelli di porro 10 g di olio e il burro, sale e pepe, cuocere: **5 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Versare il vino e cuocere per altri **5-7 min. 100° Antiorario vel. Soft.** A fine cottura versare nella pirofila o zuppiera.
- Nel boccale porre olio e aglio, insaporire: **3 min. 100° vel. 3.**
- Aggiungere il peperoncino e il mazzolino di menta, aggiustare di sale, cuocere: **4-5 min. 100° vel. 2.**
- Versare i porri in una zuppiera e condire ogni tipo di pasta con l'aggiunta di parmigiano.

SUGO DI VERDURE

Ingredienti:

- 100g di porro
- 200 g di melanzane
- 200 g di zucchine
- 100 g di champignon
- 150 g di pomodoro ramato
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 gambo di basilico
- 1 gambo di timo
- 1 gambo di prezzemolo
- 1 peperoncino
- 30 g di olio extra vergine di oliva
- 30 g di vino bianco secco 30 g di brodo
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Mondare le verdure e lavarle, mondare e lavare bene i funghi, tagliarli a fettine.
- Tagliare a rondelle il porro, le zucchine e le melanzane a dadini.
- Tritare scalogno e aglio: **5 sec. vel.7,** versare l'olio e il timo, rosolare **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere le verdure: prima il porro poi il resto, aggiustare di sale, aggiungere il brodo, il vino e cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere al bisogno vino o brodo e portare la cottura a **Varoma** per ultimare il sugo.
- A fine cottura cospargere di prezzemolo tritato.

SUGO DI VERZA E FUNGHI

Ingredienti:

- 1 litro di acqua
- 250 g di cavolo verza (a parte tenera)
- 150 g di scarola (la parte bianca interna)
- 100 g di cuore di lattuga
- 150 g di funghi fingerli e 2 porcini
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 2 gambi di prezzemolo
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 100 g d vino bianco secco 30 g di pinoli
- 20 g di uvetta
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 30 g di parmigiano
- 1 uovo
- sale e pepe q. b.

Esecuzione

- Pulire bene i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi e strofinandoli bene con un panno umido.
- Tagliarli a fettine e tenerli da parte. Lavare la lattuga e la scarola, tagliarla a striscioline e metterla da parte. Lavare la verza tenendo le foglie più tenere: tagliarla a striscioline.
- Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale e le striscioline di verza: portare a cottura per **15 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Scolare la verza, tenendola da parte.
- Tritare la cipolla e lo spicchio d'aglio: **5 sec. vel.7**, versare l'olio, la lattuga, la scarola e la verza, insaporire: **3 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Unite i funghi, i pinoli, l'uvetta, il vino e il dado, cuocere: **10 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Versare in una zuppiera. Frullare l'uovo con parmigiano sale e pepe: **10 sec. vel. 5.**
- Condire la pasta appena scolata con l'uovo sbattuto e il sugo caldissimo.

SUGO AL FORMAGGIO DI CAPRA E FINOCCHIETTO

Ingredienti:

- 150 g d formaggio di capra stagionato
- 250 g di finocchio
- 1 gambo e barba di finocchietto selvatico
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 50 g di acqua
- 50 g d vino bianco secco
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare grossolanamente 100 g. di formaggio: **15 sec. vel. 8**, mettere da parte.
- Mondare e lavare il finocchio, tagliarlo a dadini grossi e il finocchietto a piccoli pezzettini.
- Tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 7**, unire lo spicchio d'aglio, il peperoncino, il finocchietto selvatico e l'olio, rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il finocchio, il vino, l'acqua e il dado, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **15 min. 100° Antiorario vel. 1.**
- Aggiungere il formaggio, fondere: **5 min. 100° vel. 1.**
- Condire la pasta con il sugo.

SUGO DI FAVE E CALAMARI

Ingredienti:

- 250 g. di calamari
- 250 g. di fave sbucciate fresche o surgelate
- 1 peperoncino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 scalogno
- 100 g. di vino bianco secco
- 50 gr. di acqua
- 40 g. di olio evo

Esecuzione

- Pulire e lavare i calamari e tagliarli a striscioline. Togliere la seconda buccia alle fave.
- Tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 7**, unire olio, peperoncino e insaporire **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere i calamari, insaporire **10 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Aggiungere il vino, lasciare evaporare per **2 min.** poi unire le fave, l'acqua, sale e pepe, cuocere **15 min. 100° Antiorario vel. Soft**.
- Unire il prezzemolo, amalgamare **10 sec. Antiorario vel. 1**.
- Condire pasta fresca o secca lunga.

SUGO DI ALICI

Ingredienti:

- 400 gr. di alici
- 30 gr. di olio evo
- 4 pomodori ramati maturi
- 40 gr. di cipolla rossa
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 peperoncino
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Privare della buccia e dei semi i pomodori, tagliare a pezzetti e metterli da parte.
- Pulire, lavare e diliscare le alici. Tritare il prezzemolo **5 sec. vel. 7**, mettere da parte.
- Tritare la cipolla e il peperoncino **5 sec. vel.5** (la cipolla deve rimanere un pò grossa). Versare l'olio e rosolare **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere le alici e il pomodoro, aggiustare di sale e pepe, cuocere **10 min. 100° Antiorario vel. Soft** e **5 min. a Varoma**, unendo il prezzemolo.
- Con questo sugo si possono condire i bucatini.

SUGO DI ACCIUGHE E PINOLI

Ingredienti:

- 350 g. di pomodorini
- 50 g. di uvetta sultanina
- 30 g. di olio di oliva
- 30 g. di pinoli
- 6 acciughe sotto sale
- 2 fettine di zenzero fresco
- 1 mazzetto di prezzemolo

Esecuzione

- Lavare i pomodorini, togliere la buccia e tagliare a metà.

- Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 15 minuti.
- Lavare e diliscare le acciughe.
- Preparare nel boccale l'olio, le acciughe, l'uvetta strizzata e i pinoli, insaporire **3 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Aggiungere i pomodori, aggiustare di sale e cuocere **10 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- A fine cottura, unire il prezzemolo, amalgamare per **pochi secondi a vel. 1**.
- Condire fettuccine o tagliolini.

SUGO DI POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti:

- 200 g. di petto di pollo
- 50 g. di mandorle
- 150 g. di vino bianco secco
- 50 g. di latte intero
- 1 scalogno
- 2 foglie di salvia
- 20 g. di burro
- 30 g. di parmigiano
- un po' di noce moscata grattugiata
- sale q.b.

Esecuzione

- Tagliare a piccoli pezzetti il pollo, mettere da parte.
- Tritare le mandorle **5 sec. vel.7** e mettere da parte.
- Grattugiare il parmigiano **10 sec. vel. 9**, mettere da parte.
- Tritare lo scalogno **5 sec. vel. 7**, aggiungere il burro e la salvia, rosolare **3 min. 100° vel. 1**.
- Unire al soffritto la carne di pollo tagliata a pezzetti e le mandorle, rosolare **5 min. 100° Antiorario vel. Soft**; sfumare con il vino per **2 min. 100° Antiorario vel. 1**.
- Condire paste tipo fettuccine con l'aggiunta di parmigiano.

SUGO DI FAGIOLI

Ingredienti:

- 300 gr. di fagioli borlotti lessati
- 300 gr. di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 30 gr. di pancetta tesa
- 30 gr. di olio evo
- 200 gr. di acqua
- 20 gr. di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di dado Bimby
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

- Tritare il prezzemolo **5 sec. vel.7**, mettere da parte.
- Tritare la cipolla, l'aglio e la pancetta **7 sec. vel.7**, versare l'olio e soffriggere **3 min. 100° vel. 1**.
- Aggiungere la passata di pomodoro, il peperoncino, i fagioli, l'acqua e il dado, cuocere **30 min. 100° Antiorario vel.1**, aggiustare di sale e pepe.
- Il sugo dovrà essere denso, alla fine spolverare di prezzemolo.
- Condire tagliatelle o maltagliati con l'aggiunta del parmigiano.

Indice delle ricette in ordine alfabetico

BUCATINI AI CARCIOFI.....	21
BUCATINI AL CAVOLFIORE	23
CANEDERLI AI FUNGHI PORCINI	32
CANNELLONI DI MAGRO.....	9
CAPPELLETTI REGGIANI	8
CASONSEI DI BERGAMO	12
CONCHIGLIE ALLO ZAFFERANO	29
CREMA DI CARCIOFI	63
CREMA DI CAROTE E FINOCCHI	65
CREMA DI FAGIOLI E FARRO AL PROFUMO DI ROSMARINO	62
CREMA DI LATTUGA E MENTA.....	62
CREMA DI POLLO E SPINACI	61
CREMA DI SCAMPI.....	64
CREPES AL GORGONZOLA.....	38
CREPES AL RADICCHIO TREVIGIANO	38
CREPES AL SAPORE DI MARE.....	42
CREPES ALLE VERDURE.....	39
CREPES ALLE ZUCCHINE.....	40
CREPES COLORATE	42
CREPES DI MAIS.....	41
CREPES DI VERZA E BITTO	43
CREPES E BROCCOLI.....	39
CROSTATA DI RISO.....	54
CROSTINI DI POLENTA	34
CUORICINI VERDI E GIALLI AL PROFUMO DI TIMO	31
FAGOTTINI AL SALMONE.....	43
FARFALLE AL PROSCIUTTO E PISELLI.....	26
FARFALLE CON POLPETTINE DI RICOTTA.....	19
FILI D'ORO GRATINATI.....	16
FUSILLI PRIMAVERA.....	28
GARGANELLI IN SALSA DI BROCCOLETTI	19
GNOCCHI ALLA MORTADELLA.....	32
GNOCCHI ALLE ORTICHE.....	30
GNOCCHI DI PATATE AL SUGO DI CONIGLIO	33
GNOCCHI DI ZUCCA.....	30
GNOCCHI GIALLI ALLO ZAFFERANO.....	31
INSALATA DI RISO	55
LASAGNE AL PESTO	7
LINGUINE AL NERO DI SEPPIA	22
LINGUINE AL SALMONE.....	21
LINGUINE ALLO SCORFANO	25
MINESTRA A CRUDO.....	58
MINESTRA DELL'ORTOLANO	60
MINESTRA DI FAVE FRESCHE	59
MINESTRA DI LENTICCHIE ROSSE.....	61
MINESTRA DI ORZO E FUNGHI.....	60

MINESTRA DI RISO	51
MINESTRA REALE AI DUE COLORI.....	59
MINISTRINA DELICATA DI SPINACI.....	59
ORECCHIETTE CON RAGU' DI SALSICCIA	29
PAELLA.....	53
PAPPARDELLE AL SUGO DI ANATRA.....	18
PASTA CAVATA CON PATATE AL PESTO DI RUCOLA	27
PENNE ALL'ARRABBIATA.....	28
PENNETTE VERDI.....	26
PIPE RIGATE IN INSALATA	28
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA.....	15
POLENTA AL SUGO DI PESCE (VONGOLE O CALAMARI).....	35
POLENTA ALL'UCCELLETTO	34
POLENTA DI MAIS E CASTAGNE	36
POLENTA DI ZUCCA CON SALSA DI POMODORO E BASILICO.....	37
POLENTA E SUGO DI BACCALA'	35
POMODORI RIPIENI DI RISO	50
RAVIOLI AL RADICCHIO ROSSO	14
RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE.....	7
RISO DI CREMA DI LAMPONI.....	52
RISOTTO AGLI ASPARAGI	46
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.....	49
RISOTTO AL BAROLO.....	47
RISOTTO AL FINOCCHIO FRESCO	44
RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGLIANO	47
RISOTTO AL SALMONE.....	49
RISOTTO ALL' ARANCIA.....	54
RISOTTO ALLE ERBE	44
RISOTTO ALLE ZUCCHINE	46
RISOTTO CON LA ZUCCA.....	45
RISOTTO CON LE RANE.....	48
RISOTTO CON UVA E GORGONZOLA	48
RISOTTO VERDE PRIMAVERA	45
ROTOLO DI VERDURE.....	20
SEDANINI AL GORGONZOLA.....	26
SFORMATO DI RISO	50
SFORMATO DI RISO DOLCE.....	51
SPAGHETTI AGLIO OLIO E POMODORI	22
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	25
SPAGHETTI ALLA CARBONARA.....	23
SPAGHETTI MEDITERRANEI	24
STRACCETTI AL SUGO DI PESCE	15
SUGO AI PORRI E MENTA.....	66
SUGO AL FORMAGGIO DI CAPRA E FINOCCHIETTO.....	67
SUGO ALLE CIMETTE DI CAVOLFIORE.....	65
SUGO DI ACCIUGHE E PINOLI	68
SUGO DI ALICI.....	68
SUGO DI FAGIOLI.....	69
SUGO DI FAVE E CALAMARI	68

SUGO DI POLLO ALLE MANDORLE	69
SUGO DI VERDURE	66
SUGO DI VERZA E FUNGHI	67
TAGLIATELLE CON FONDUTA.....	16
TAGLIOLINI AL LIMONE	18
TORTELLI DI ERBETTE RICOTTA E SPINACI.....	10
TORTELLI DI RICOTTA CON MELANZANE	13
TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA.....	11
TORTELLI O RAVIOLI DI PATATE	11
TORTIGLIONI AL SUGO DI AGNELLO	27
TRENETTE ALLA VENEZIANA.....	24
TRENETTE CON ZUCCA AI PORRI	17
VELLUTATA DI FUNGHI	64
VELLUTATA DI ZUCCA	63
ZUPPA DI CAROTE ALLO ZENZERO.....	57
ZUPPA DI CECI.....	55
ZUPPA DI CICORIA CACIO E UOVA	56
ZUPPA DI FARRO E FAVE.....	56
ZUPPA DI ORZO E CARCIOFI	58
ZUPPA TRIENTINA DI ORZO E FUNGHI PORCINI	57