



Bimby: Corona di carne alla campagnola - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 400 g di macinato di manzo, 200 g di spinaci freschi, 50 g di pecorino, 2 uova, prezzemolo, scorza di 12 limone, un panino raffermo, 12 spicchio d'aglio, 400 g di patate a pezzi, rosmarino, sale, pepe. Per la salsa: 6 filetti d'acciuga, 50 g d'olio, 4 cucchiaini d'aceto.

Preparazione: Inserite nel boccale il pane: 20 sec vel turbo e mettetene da parte due cucchiaini. Aggiungete pecorino, prezzemolo, aglio, scorza di limone e rosmarino: 30 sec vel turbo. Unite gli spinaci: 20 sec vel 6, poi carne, uova, sale e pepe: un minuto vel 3 spatolando. Con l'impasto ottenuto formate una ciambella e disponetela nel vassoio del varoma foderato con carta forno bagnata e strizzata. Disponete le patate nel varoma. Inserite nel boccale 60 g d'acqua: 5 min 100°C vel 1. Quando l'acqua bolle posizionate il varoma completo e cuocete 30 min temp varoma vel 1. A cottura ultimata lavate il boccale, asciugatelo con cura e inserite le acciughe col pangrattato tenuto da parte: 10 sec vel 4. Dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 unite olio e aceto, portando lentamente a vel turbo per 10 secondi. Disponete la corona in un piatto da portata con le patate al centro e irrorate con la salsina. E' ottimo sia caldo che freddo.

COUS-COUS AL VAPORE

Ingr. x 6: 500 g di cous-cous precotto, 2 cucchiaini d'olio, sale.

Preparazione: Inserire nel boccale 500 g d'acqua e portarla ad ebollizione: 6 min 100°C vel 1. Nel frattempo mettere in una terrina grande il cous-cous e aggiungere poco per volta 3 misurini d'acqua fredda e il sale. Mescolare bene con le mani per evitare che si ammassi. Quando avrà assorbito tutto il liquido e si sarà gonfiato, aggiungere l'olio e rimescolare ancora. Sistemare ora il cous-cous nel varoma e nel vassoio, sgranandolo bene aiutandosi con una forchetta. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale e cuocere 10 min temp varoma vel 1. A questo punto si può utilizzarlo come contorno per carni, pesci o verdure, come descritto nelle varie ricette.