

BRODO DI CARNE 1

Poni nel boccale, 5 misurini di acqua e 1 dado bimby, 1 pezzetto di sedano, 1/2 zucchina, 1 patata, 1 pomodoro maturo, 1 pezzetto di cipolla, sale q.b. Inserisci la carne nel cestello. Introdurre il cestello nel boccale, 20 minuti, 100° vel. soft.

Dopo la cottura, poni la carne in una zuppiera.

Unisci al brodo altri 5 misurini d'acqua e 1 cucchiaino d'olio: 3 minuti, 100° vel. soft.

Poni il brodo sulla carne e servi.

BRODO DI CARNE 2

Ingredienti:

100gr. di manzo o pollo a pezzetti, 100gr. di verdure miste, 500gr. di acqua.

Preparazione: Inserisci nel boccale l'acqua e gli ingredienti e cuoci per 20 minuti a temperatura 100°C velocità soft.

PASTA PER PANE

Ingredienti: 600 g di farina 0, 280 g di acqua temperatura ambiente, 15g di lievito di birra, 10g di zucchero o malto, 10g di sale, 20 g di olio extra vergine d'oliva.

Nel boccale acqua, olio, lievito e zucchero, **5 sec. vel.4**. Aggiungere farina e sale impastare **3 min. vel. spiga**. Lasciare lievitare per 1 ora. Coperto in luogo caldo ma non su fonti di calore.

VARIANTE AL LATTE:

500g di farina 0, 180g di acqua, 100g di latte, 1 cubetto di lievito di birra da 20g , 10g di zucchero o malto, 10g di sale, 20g di olio extra vergine d'oliva.

Procedere come sopra.

IL SOFFRITTO

30g di olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio (o 1 cipollina) o aglio e cipolla insieme.

Mettere l'aglio (o la cipolla o entrambi) nel boccale **4 sec. vel. 7**. Raccogliere con la spatola unire l'olio e soffriggere **3 min. 100° vel. 1**.

SALSA TONNATA

Dose per 6 persone

1 uovo intero più 1 tuorlo, 300/350g di olio di semi, 80g di tonno, 3 filetti di acciuga, 10g di capperi, 20g di succo di limone, 1 cucchiaino di aceto di vino, sale q.b.

Inserire nel boccale il tonno sgocciolato per bene, capperi, acciughe, aceto 10 sec. vel. 7. Aggiungere uova, limone e sale, chiudere con il misurino capovolto e frullare a vel. 7 versando l'olio sul coperchio mentre è in funzione, continuare per 30 sec. Serve per preparare vitello tonnato o da spalmare sul pane.

Consiglio: se si vuole ottenere una salsa più fluida aggiungere 30g di brodo.

SALSA TONNATA MAGRA

Dose per 6 persone

170g di tonno; 120g di yogurt magro, 1 acciuga, 1 cucchiaino di capperi, sale q.b.

Inserire nel boccale capperi, acciughe e tonno: 10 sec. vel. 5. Versare lo yogurt, e sale 20 sec. vel. 7.

SUCCO D'UVA

500g di chicchi d'uva, succo di mezzo limone.

Lavare accuratamente i chicchi d'uva, metterli nel boccale col succo di limone **5 sec. vel. 5.** Filtrare. Servire subito.

Consiglio: un bicchiere al mattino a digiuno, per 15 giorni, è un'ottima cura disintossicante.

COCKTAIL PER LE FESTE

Dose per 6 persone

8 mandarini, 1 arancia con la buccia non trattata, 1\2 limone, 100g di zucchero, 25g di Brandy, 25g di Martini Dry, 1 bottiglia di Pinot freddo, 100g di acqua o alcuni cubetti di ghiaccio.

Nel boccale gli agrumi sbucciati a vivo e privati dei semi, frullare **5 sec. vel. 7.** Unire, zucchero, acqua, mezza bottiglia di Pinot, Brandy, Martini dry, **10 sec vel.2.** Filtrare e unire il resto del Pinot.