

CAPONATA

ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla grande, tagliata in quarti (80 g)
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 2 patate, tagliate a tocchi (150g)
- 1 melanzana, a tocchi (150g)
- 200g di pomodori di scatola, pelati
- sale pepe q.b.
- 1 mazzetto di basilico

Esecuzione:

Nel boccale tritare la cipolla tagliata in quarti: 5 sec. vel.5.

Unire l'olio, le verdure a tocchetti e i pelati, sale e pepe cuocere: 15 min./antior./varoma vel.1.

Aggiungere il basilico, aggiustare di sale e pepe, lasciare riposare nel boccale fermo per qualche minuto prima di servire.

COME CUCINARE LA PASTA CON IL BIMBY

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta
- 1200 g di acqua
- sale grosso q.b.

Preparazione

Cottura della pasta corta:

Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore: 12 min. 100 gradi vel. 1.

Aprire il coperchio, salare e versare la pasta.

Cuocere per il tempo indicato sulla confezione/100 gradi/antiorar./velocita' soft.

SPAGHETTI...POMODORO PINOLI E MAGGIORANA

Ingredienti:

- 400 g spaghetti,
- 300 g pomodori (1 scatola di pelati),
- 40 g di pinoli,
- 1 peperone giallo,
- 1 scalogno,
- 1 mazzetto di maggiorana,
- 40 g d'olio,
- 760 g acqua,
- sale q.b.

Preparazione:

Incidere i pomodori leggermente e scottarli a Varoma per 15 min. Sbucciarli e privarli dei semi e tagliarli a tocchi.

Lavare e pulire il peperone dai filamenti interni e tagliarlo a dadini. Nel boccale mettere l'olio e lo scalogno: 3 min 100° vel 4. Unire le verdure già preparate, salate e cuocete 10 min 100° vel 1. Versare nel boccale l'acqua, salare e portare ad ebollizione e poi introdurre gli spaghetti dal foro del coperchio, quando saranno scesi tutti programmare per il tempo di cottura riportato sulla confezione sempre a 100° vel 1. Due minuti prima della fine cottura unire i pinoli e la maggiorana. Versare in una zuppiera, mescolare bene e servire caldi.

PASTA ZUCCHINE E PANCETTA

Ingredienti:

- 1/2 Cipolla
- 40 gr Olio
- 300 gr Zucchine
- 100 gr Pancetta
- 50 gr Pinoli

Preparazione:

Inserisci nel boccale la cipolla. **3 Sec. Vel.7.**

Aggiungi l'olio. **3 Min. 100° Vel.1.**

Taglia le zucchine a rondelle molto molto fini e mettile nel boccale **10 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi la pancetta. **5 Min. 100° Vel. Soft Antiorario.**

Aggiungi i pinoli.

Quando la pasta è pronta mettila nel boccale.

Amalgama **10 Sec. Antiorario Vel. 3.**

Consiglio:

Per i bambini che non amano trovare i pezzettini di zuccina (per quanto tu li abbia tagliati finemente!), ti consiglio di frullare le zucchine dopo la cottura. **qualche Sec. Vel.7.**

In questo modo viene una crema di zucchine che si amalgama alla pasta e che i bimbi mangiano volentieri!

IMPASTO PER PIZZA

Ingredienti:

- 500 gr. di farina;
- 200 gr. di acqua;
- 100 gr. di latte;
- 1 cubetto di lievito di birra;
- 10 gr. di sale;
- 1 cucchiaino di zucchero.

Preparazione:

versare nel boccale l'acqua, poi il lievito e scioglierlo 5 sec. vel. 6.

Aggiungere il sale e la farina, 50 sec. vel. 6 più 1 min. vel. Spiga.

Lasciare lievitare l'impasto per circa 1 ora, coperto ed in luogo caldo.
Spalmare con olio o strutto la teglia e stendere la pasta.
Farcire con verdure, formaggio o altro, secondo i gusti.

BOCCONCINI VELLUTATI DI TACCHINO

Ingredienti:

- 500 g. polpa di tacchino a cubetti
- 1 cucchiaino dado Bimby
- 1 cucchiaio di farina
- 10 g. funghi secchi
- 20 g. burro
- 400 g. acqua verdure a piacere (patate, carote, peperoni)
- qualche cucchiata di trito aromatico
- sale e pepe quanto basta

Preparazione:

Far ammorbidire i funghi in 200 g. di acqua tiepida.

Infarinare, salare e pepare i bocconcini di tacchino e sistemarli nel cestello.

Tagliare a fette le patate, a striscioline i peperoni, a bastoncini le carote sistemandoli bene nel Varoma e nel vassoio.

Nel boccale mettere i funghi strizzati ed il burro: 3 min. 100° vel. 1.

Aggiungere l'acqua di ammollo, la restante acqua, la farina, il dado: 5 min. 100° vel.

Posizionare il cestello ed il Varoma: 35 min. temp. Varoma vel. 4.

A fine cottura disporre in un vassoio la carne con le verdure intorno, irrorare con la salsa e cospargere con il trito aromatico.

KETCHUP CON IL BIMBY

Ingredienti per 6 persone:

- 400g di pomodori medi maturi
- 120g di prugne fresche
- 1 spicchio di aglio
- 100g di zucchero
- 50g di aceto di vino bianco
- 1 peperoncino piccante
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di sale
- 2 chiodi di garofano

Esecuzione:

Lavare i pomodori, tagliarli a tocchetti e lasciare scolare lo loro acqua per circa un'ora in uno scolapasta.

Lavare e snocciolare le prugne fresche.

Mettere nel boccale l'aglio tritare 3 sec. vel.7.

Aggiungere le prugne e i pomodor, frullare 30 sec vel 7.

Unire lo zucchero, l'aceto il peperoncino, l'alloro, il sale e i chiodi di garofano, cuocere 30 min. 100° vel.1.

A fine cottura, togliere la foglia di alloro e i chiodi di garofano, lasciar raffreddare qualche minuto e poi omogeneizzare 1 min. vel. 8.

Conservare in frigo.

SUGO DI VERDURE IN BIANCO PER IL BIMBY

Ingredienti per 4 persone:

- 300g di asparagi
- 150g di zucchine
- 2 cuori di carciofi (freschi o surgelati) (150g)
- 1 cipolla media (40g)
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota a pezzetti (50g)
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- peperoncino, a piacere
- 200g di piselli (freschi o surgelati)
- 1 cucchiaino di dado bimby
- 50g di vino bianco secco
- 100g di acqua
- sale e pepe q.b.

Esecuzione:

montare gli asparagi, avendo cura di togliere la parte legnosa, tagliandoli poi a pezzetti.

Tagliare a tocchetti le zucchine e a fettine sottili i carciofi.

Mettere nel boccale la cipolla, l'aglio e la carota, tritare: 5 sec. vel. 7.

Unire l'olio, il peperoncino, le fettine di carciofo, i piselli, gli asparagi e il dado, cuocere: 10 min./ 100gradi/antiorar./ vel. soft.

Aggiungere il vino, l'acqua e le zucchine, sale e pepe, continuare la cottura: 10-12 min. 100gradi/antiorar./vel.soft.

Al bisogno cuocere ancora altri minuti, a seconda della qualità delle verdure.

TABELLA CONVERSIONE DA TM21 A TM31:

Alcune ricette sono per il bimby **Tm21** e quindi vanno adattate per il nuovo modello **Tm31** seguendo la seguente tabella di conversione:

1. Dove era prevista la farfalla per primi e secondi viene utilizzata la velocità soft antiorario.
2. Per gli impasti dopo avere messo la farina si deve mettere subito la vel. **Spiga** (prima era previsto la vel. **6** per 20/30 sec.). Premendo il tasto spiga si azionerà una lavorazione alternata (5 volte in senso orario ed 1 volta in senso antiorario). Si tratta di un'imitazione della speciale procedura di impastatura utilizzata nell'industria per ottenere una pasta da pane di alta qualità. La modalità spiga è azionabile solo se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60°C.
3. La farfalla per il **Tm31** si usa solo per montare gli albumi, la panna e per la preparazione di dessert, vellutate o creme.
4. La velocità **1 - 2** sono invariate.
5. La vel. **3** viene sostituita dalla vel. **4**
6. La vel. **5** viene sostituita dalla vel. **6**
7. La vel. **7** viene sostituita dalla vel. **8**
8. La vel. **8** viene sostituita dalla vel. **9**
9. La vel. **Soft** (simbolo cucchiaino che mescola) unita alla funzione antiorario (simbolo freccia che ruota, si tratta di far girare le lame al contrario in modo che la parte tagliente non sia a contatto con i cibi) permette la cottura di risotti, carne con osso, involtini, verdure trifolate, pizzaiola e per tutte le preparazioni che richiedono un lento rimescolamento.
10. La funzione Turbo (che coincide con la velocità massima) viene attivata soltanto tenendo premuto il tasto relativo. E' attivabile solo da velocità 4 in poi. Serve per l'omogeneizzazione.
11. Utilizzo delle temperature:
Temperature:
 - 37° C per cotture delicatissime (es. fusione del cioccolato) e per montare uova o impasti di torte.
 - 50-80°C per cotture delicate : creme, zabaione, prodotti in genere a base di uova e latte
 - 90-100°C per tutte le cotture (dai primi alle verdure)
 - Varoma (= 100°C costanti) per cotture a vapore, cotture contemporanee di più piatti e per addensare sughi.

SALE NELL'ACQUA DELLA PASTA:

sale grosso, circa 10 g ogni litro d'acqua.

CUOCERE LA PASTA:

10 g di sale, 100 g di pasta, 1 litro d'acqua.