

RISO BIANCO

Ingredienti:

riso 350 gr
parmigiano 150gr
Philadelphia 60gr
cipolla
dado
acqua
80gr olio

Preparazione:

Tritare la cipolla unire olio e soffriggere 3 minuti a 100gradi vel 1.

Aggiungere il riso e tostare altri 3 min.

Unire acqua e dado per 12 min senso antiorario vel 1.

Negli ultimi tre min aggiungere philadelphia e parmigiano , servire subito e ottimo i miei figli ne vanno matti.

RISOTTO CON POMODORO E BASILICO

Ingredienti:

Per 6 persone: 500 gr di riso arborio, 400 gr di polpa di pomodoro pronta, 70 gr di olio d'oliva, 70 gr di formaggio parmigiano grattugiato, 800 gr d'acqua, 1/2 cipolla, 8 foglie di basilico, 1 cucchiaino dado bimby.

451 calorie/porzione

Preparazione:

Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla sulle lame, unisci la polpa di pomodoro e cuoci: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il riso, l'acqua, il dado e cuoci: 13 minuti a temperatura 100 velocità 1. A fine cottura aggiusta di sale, versa in una zuppiera e insaporisci con il parmigiano e il basilico fresco. Consigli: la quantità di riso e degli altri ingredienti può essere proporzionalmente diminuita in base al numero delle persone.

MINISTRONE

Ingredienti:

250 grammi di pasta, 1 cucchiaino di dado Bimby, 1 litro di acqua, 1/2 cipolla, 90 grammi di olio, 500 grammi di verdure miste.

Preparazione:

Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla per 3 minuti a temperatura 100 velocità 4.

Aggiungi le verdure e tritale per 10 secondi a velocità 3.

Unisci l'acqua e il dado e cuoci per 15 minuti a temperatura 100 velocità 1.

Versa poi la pasta e termina la cottura per il tempo necessario a velocità 1.

Consigli: se desideri puoi sostituire la pasta con il riso e cuocerlo per 15 minuti a temperatura 100 velocità 1.

RISOTTO CROCCANTE DI ZUCCHINE

Ingredienti:

una cipolla piccola, 40g.olio, una zuccina grande o due piccole, un pugno di frutta secca(mandorle,pistacchio), 350g.di riso carnaroli, 100g.vino bianco, 900g.acqua bollente, un cucchiaio di dado bimby, una bustina di zafferano (facoltativa), burro per mantecare.

Preparazione:

Tritare non troppo la frutta secca e metterla da parte. Tritare finemente la cipolla, aggiungere la zuccina e tritare grossolanamente. Aggiungere l'olio, rosolate 3 minuti a temperatura 100° impostate l'antiorario, velocità 1. Unire riso e vino, tostate 3 minuti temperatura 100° sempre l'antiorario, velocità 1. Aggiungere l' acqua calda, il dado e cuocere circa 15 minuti 100°, antiorario, velocità1. A fine cottura unite zafferano e la frutta secca. Mantecate con poco burro.

RISOTTO ALLE ZUCCHINE O AI FUNGHI

Ingredienti:

1 mazzolino di prezzemolo, 1 scalogno, 40 grammi di olio extra vergine, 50 grammi di funghi porcino oppure 50 grammi di zucchine, 350 grammi di riso carnoli, 100 grammi di vino bianco secco, 900 grammi di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado, sale q.b., 20 grammi di burro, 40 grammi di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mettere il prezzemolo e lo scalogno nel boccale e tritare 6 secondi velocità 8. Aggiungere l'olio e i funghi e rosolare per 3 minuti a 100° giro inverso velocità 1. Aggiungere l'acqua e il dado. Aggiustare di sale e cuocere senza misurino 13-15 minuti giro inverso velocità 1. A cottura ultimata mantecare con burro parmigiano e prezzemolo.. lo stesso procedimento vale per fare il risotto alle zucchine.

PASTA PISELLI FUNGHI E SALSICCIA

Ingredienti:

- 900 gr di acqua
- 400 gr di pasta di semola
- 200 gr di funghi coltivati
- 200 gr di frittata di spaghetti
- 1 salsiccia
- 100 gr di panna
- mezza cipolla
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 30 gr di olio di oliva
- 20 gr di prezzemolo

Preparazione

Preparare il boccale del Bimby versandovi l'olio, il prezzemolo, la cipolla e l'aglio.

Selezionare la velocità a livello 3 e scaldare per 3 minuti a 100 gradi di temperatura.

Aggiungere la salsiccia priva della pellicola esterna e programmare per 2 minuti la velocità 2 a 100 gradi; unire poi i funghi ed inserire l'accessorio farfalla, per poi attivare il Bimby programmato a velocità 1, per 5 minuti a 100 gradi.

Versare i piselli e proseguire a velocità 1 per 5 minuti e a 100 gradi ed aggiungere alla fine l'acqua e il dado, cucinando il tutto a velocità 1 per 7 minuti a 100 gradi.

Servire caldo, spolverando di formaggio grattugiato.

PANETTONE

Ingredienti:

- 350 g di farina
- 200 g di latte
- 110 g di burro
- 100 g di zucchero
- 80 g di uvetta
- 50 g di cedro candito
- 2 tuorli
- 1 uovo
- 1 cubetto di lievito di birra
- buccia di un limone
- un pizzico di sale

Preparazione:

Tenere l'uvetta in acqua tiepida per circa 10 minuti.

Nel boccale del Bimby, unire zucchero e buccia di limone e polverizzare il tutto: **30 secondi a velocità Turbo.**

Unire il burro: **20 secondi a velocità 6.**

Aggiungere quindi l'uovo, il pizzico di sale e i tuorli: **5 secondi a velocità 6.**

Unire il lievito al latte per scioglierlo, quindi unire tutto al composto nel boccale; aggiungere la farina dal coperchio con le lame in movimento e a velocità 4 unire la farina dal foro del coperchio, con lame in movimento **velocità 4.**

Quindi procedere per **20 secondi a velocità 5, spatolando.** Aggiungere infine l'uvetta e il cedro e mescolare con delicatezza.

Versare l'impasto nello stampo, coprire con una pezza bagnata e strizzata e far lievitare fino a che l'impasto raggiunga il bordo.

Cuocere in forno preriscaldato per circa 40/45 minuti e a 180°.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 250 g di zucchero
- 6 uova
- una bustina di lievito per dolci (vanigliato)

Preparazione

Versare nel boccale del bimby lo zucchero e le uova e procedere per 20 secondi a velocità 4.

Dal foro del boccale aggiungere la farina, un pizzico di sale e il lievito alla fine, continuando a mescolare per altri **40 secondi a velocità 7**.

Versare il composto ottenuto in una teglia da forno imburrata e infarinata e cuocere in forno già caldo per 10 minuti a 160°, poi alzare la temperatura a 180° e cuocere per altri 15 minuti.

Infine alzare il forno a 200° e terminare la cottura per 15 minuti.

LIMONATA

Ingredienti:

- 1 litro d'acqua
- 2 grossi limoni maturi
- 80 g di zucchero

Preparazione:

Tagliare i limoni in 4 spicchi, metterli nel boccale del bimby con gli altri ingredienti, con 4 colpi a velocità turbo per 3 secondi ciascuno.

Filtrare con il cestello prima di servire e aggiungere un cubetto di ghiaccio.

GELATO FIORDILATTE

Ingredienti:

- 500 g di latte intero
- 500 g di panna fresca
- 200 g di zucchero

Preparazione:

Versare il latte con la panna e lo zucchero nel boccale del Bimby e mettere in funzione per **7 minuti a 80° e velocità 3**.

Quando il composto è pronto farlo raffreddare, e quando sarà abbastanza tiepido aggiungere la vanillina e procedere per **5 secondi a velocità 2**.

Versare il composto in un recipiente largo e basso e metterlo nel freezer fino al congelamento totale.

Prima di servirlo, romperlo a pezzetti e inserirli nel boccale del bimby, mettendolo in funzione per **10 secondi a velocità 9**, e successivamente **con la spatola** per ulteriori **20 secondi a velocità 4**.