



Ricette Bimby

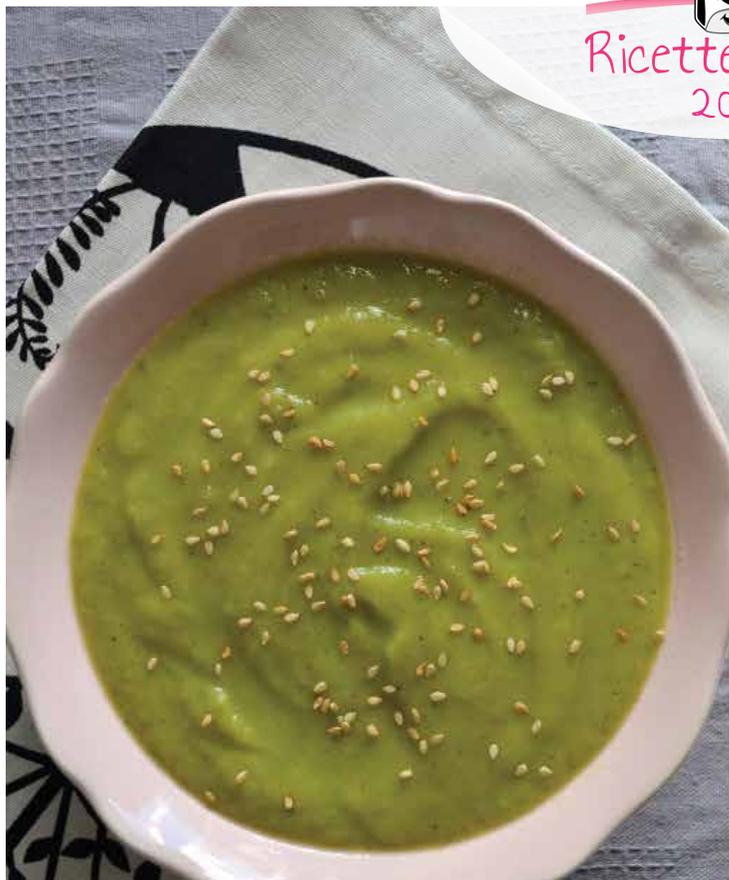
by Nea



2016



Ricette Bimby by Nea
2016



Vellutata di broccoli

<http://www.ricette-bimby.net/vellutata-di-broccoli-bimby/>

Ingredienti:

- 350 gr di broccoli puliti e tagliati a pezzetti
- 350 gr di patate
- 1 porro piccolo
- 30 gr di olio EVO
- 400 ml di brodo (o acqua + dado vegetale)
- semi di sesamo q. b. (facoltativo)

Preparazione:

Mettere nel boccale il porro tagliato a rondelle e l'olio, soffriggere: 4 min. 100° vel. 1, unire i broccoli, le patate pelate e tagliate a pezzetti e il brodo, cuocere: 25 min. 100° vel. 1. A fine cottura frullare: 30 sec. vel. 7. Irrorare con un filo d'olio e a piacere servire con una spolverata di semi di sesamo.

GENNAIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07



Torta agli albumi e cioccolato

<http://www.ricette-bimby.net/torta-agli-albumi-e-cioccolato>

Ingredienti:

- 5 albumi
- 100 gr di zucchero di canna
- 70 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 70 ml di olio di semi (io ho usato quello di riso)
- 100 gr di cioccolato fondente fuso e raffreddato
- zucchero a velo q. b.

Preparazione:

Posizionare nel boccale la farfalla, aggiungere gli albumi e montare: 4 min. vel. 4, dopo due minuti aggiungere a pioggia dal foro del coperchio sempre con le lame in movimento lo zucchero di canna. Una volta montati gli albumi con lo zucchero metterli da parte. Nel boccale pulito unire il resto degli ingredienti (fecola, lievito, olio e cioccolato), amalgamare: 30 sec. vel. 4. A questo punto unire il composto di cioccolato agli albumi montati molto lentamente, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Versare il tutto in una teglia (diametro 22 cm) precedentemente rivestita di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa (fare sempre la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente e servire spolverata di zucchero a velo.

FEBBRAIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13



Ricette Bimby by Nea
2016



Gnocchi di ricotta

<http://www.ricette-bimby.net/gnocchi-di-ricotta/>

Ingredienti:

- 500 gr di ricotta
- 200 gr di farina (se intolleranti usare quella senza glutine)
- 1 uovo
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- sale q. b.

Preparazione:

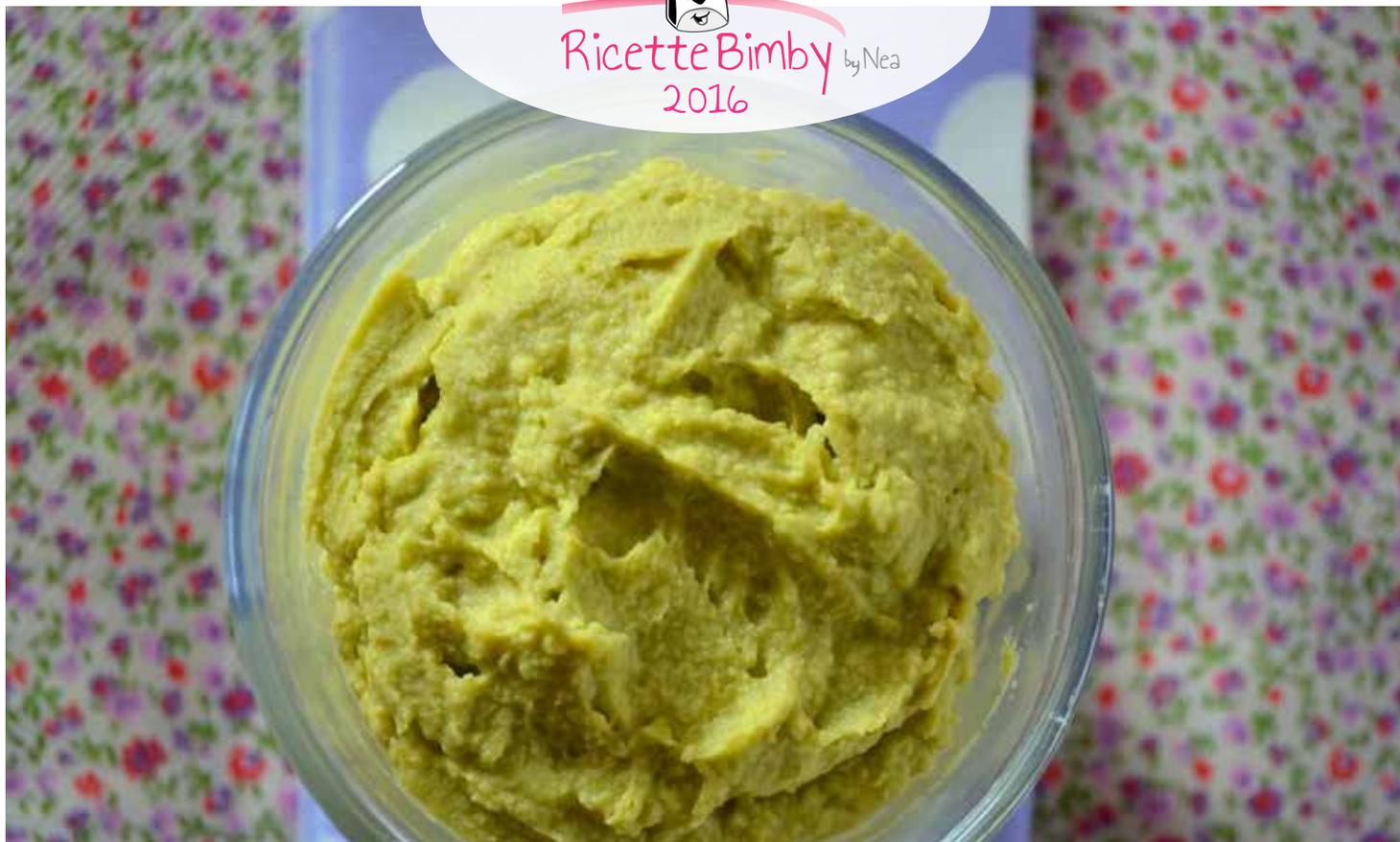
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 1 min. vel. 3. (il composto deve risultare liscio e omogeneo), nel caso aggiungere poca farina. Versare sul piano di lavoro il composto, suddividerlo in più pezzi e da ognuno ricavare lunghi rotolini del diametro di 2 cm. Tagliarli a piccoli tocchetti e lessarli in abbondante acqua bollente poco salata e ritirarli con la paletta forata via via che salgono a galla (così evitano di incollarsi). Condirli a piacere e servirli.

MARZO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
29	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10



Ricette Bimby by Nea
2016



Hummus di avocado

<http://www.ricette-bimby.net/hummus-di-avocado/>

Ingredienti:

- 300 gr di ceci già cotti e scolati (vanno bene anche quelli in scatola)
- il succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 4 cucchiaini di acqua
- 3 cucchiaini di tahina
- 1 avocado maturo
- sale q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale i ceci, il succo di mezzo limone, l'olio e l'acqua, frullare: 30 sec. vel. 8, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'avocado pelato e tagliato a pezzetti e il resto del succo di limone, salare e frullare nuovamente: 30 sec. vel. 8, deve risultare una crema densa, se risultano ancora dei grumi, frullare per qualche altro secondo a vel. 9. Servire con un filo d'olio e accompagnato a del pane tipo pita.

APRILE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	01
02	03	04	05	06	07	



Ricette Bimby by Nea
2016



Tartufi al cocco

<http://www.ricette-bimby.net/tartufi-al-cocco/>

Ingredienti:

- 125 gr di farina di cocco
- 160 gr di zucchero a velo
- 4 cucchiaini di panna fresca da montare (va bene anche quella vegetale)
- cacao amaro q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale lo zucchero, il cocco e mescolare: 10 sec. vel. 4, unire la panna e amalgamare: 30 sec. vel. 4. Dovrà risultare un composto lavorabile, nel caso aggiungere un altro cucchiaino di panna. A questo punto formare un palla con il composto ottenuto e con le mani creare dei tartufini, passarli nel cacao amaro e sistemarli nei pirottini di carta. Sono pronti per essere serviti subito oppure da tenere in frigorifero fino al momento di servirli.

MAGGIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
25	26	27	28	29	30	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	



Insalata di farro con zucchine

<http://www.ricette-bimby.net/insalata-di-farro-con-zucchine/>

Ingredienti:

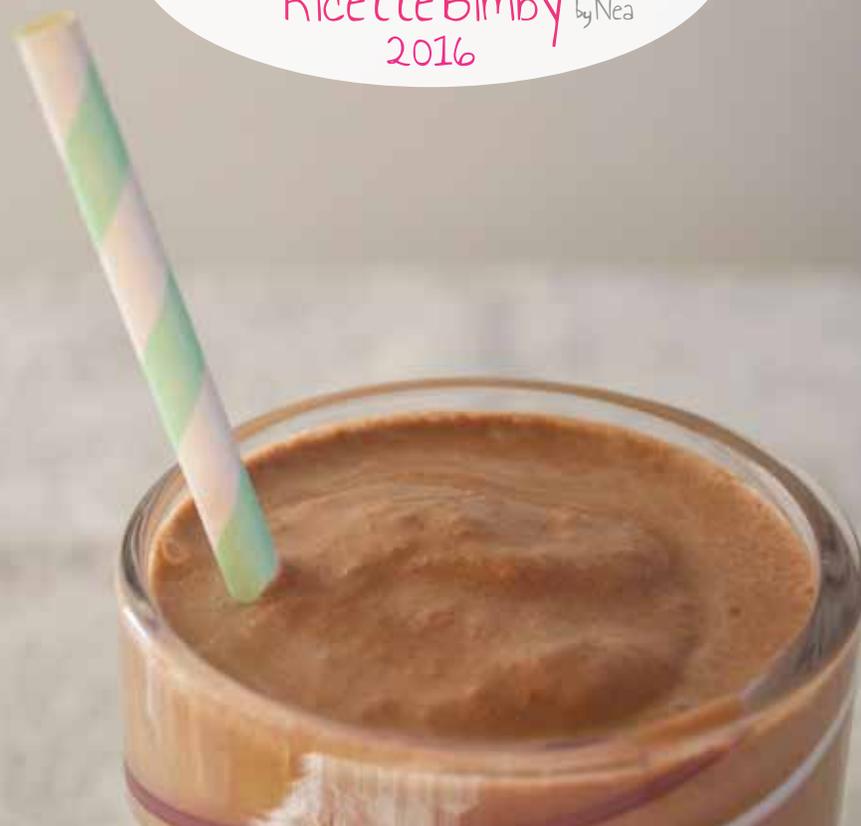
- 200 gr di farro
- 1 litro di acqua
- sale q. b.
- 3 zucchine
- 1 cipollotto
- 10 gr di olio EVO
- 1 cetriolo
- pomodorini q. b.
- erbe aromatiche a piacere

Preparazione:

Mettere nel boccale l'acqua, il sale e il farro, cuocere: 25 min. 100° Antiorario vel. 1. A cottura terminata scolare il farro e tenere da parte in una ciotola da portata. Nel boccale vuoto mettere il cipollotto, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola, aggiungere l'olio e soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Unire le zucchine tagliate a pezzetti, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura aggiungere al farro messo da parte e unire i pomodorini lavati e tagliati a metà e il cetriolo pelato e tagliato a pezzetti, mescolare con un filo d'olio, insaporire con delle erbe aromatiche e servire.

GIUGNO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
30	31	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	



Frappè al cioccolato e banane

<http://www.ricette-bimby.net/frappe-cioccolato-e-banane/>

Ingredienti:

- 2 banane congelate
- 180 ml di latte (quello che preferite)
- 7 cubetti di ghiaccio
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero (o miele)

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e frullare: 40 sec. vel. 7-8. Versare nei bicchieri e servire subito.

LUGLIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07



Ricette Bimby by Nea
2016



Ghiaccioli al limone

<http://www.ricette-bimby.net/ghiaccioli-al-limone/>

Ingredienti:

- 4 limoni
- 100 gr di zucchero
- 500 gr di acqua

Preparazione:

Mettere nel boccale l'acqua e lo zucchero, cuocere: 10 min. 70° vel 4 e successivamente lasciar raffreddare. Nel frattempo spremere i limoni e filtrarne il succo. Quando lo sciroppo è diventato freddo unire il succo di limone, mescolare: 30 sec vel 4. A questo punto prendere gli stampini per i ghiaccioli, versare il composto ottenuto e mettere in freezer per almeno 8 ore e servire.

AGOSTO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	



Ricette Bimby by Nea
2016



Focaccia veloce alla salvia

<http://www.ricette-bimby.net/focaccia-veloce-alla-salvia/>

Ingredienti:

- 400 gr di farina 0
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 6 cucchiaini di olio EVO
- 10 gr di salvia fresca
- 250 ml di acqua fredda
- sale q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale la salvia, tritare: 10 sec. vel. 9, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'acqua e 2 cucchiaini di olio, emulsionare: 10 sec. vel. 6. Unire la farina, lo zucchero, il sale e il lievito, amalgamare: 1 min. vel. Spiga. Prendere l'impasto ottenuto e impastarlo brevemente con le mani. Oliare una teglia (diametro 30 cm) con 2 cucchiaini d'olio, stendere l'impasto e irrorare la superficie con il rimanente olio, a piacere spolverare con del sale grosso. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15-20 minuti circa. Lasciar intiepidire e servire.

SETTEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	01	02
03	04	05	06	07	08	



Ricette Bimby by Nea
2016



Muffin zucca e amaretti

<http://www.ricette-bimby.net/muffin-zucca-e-amaretti/>

Ingredienti:

- 150 gr di zucca cotta
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro ammorbidito
- 3 uova
- 250 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 100 gr di amaretti secchi
- 16 gr di lievito in polvere per dolci
- gocce di cioccolato q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale il burro e lo zucchero, montare (senza farfalla): 1 min. vel. 3. Unire le uova, amalgamare: 1 min. vel. 4. Aggiungere la farina, la cannella e gli amaretti, amalgamare: 1 min. vel. 4. Aggiungere la zucca e il lievito per dolci, mescolare: 30 sec. vel. 4. Unire infine le gocce di cioccolato, mescolare: 20 sec. Antiorario vel. 2. Rivestire con una teglia da muffin con i pirottini di carta e riempirli a metà con il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 20-25 minuti circa (fare la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente e servire accompagnati ad una buona tazza di cioccolata o tè.

OTTOBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
26	27	28	29	30	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06



Ricette Bimby by Nea
2016



Polpette di radicchio

<http://www.ricette-bimby.net/polpette-di-radicchio/>

Ingredienti:

- 1 cespo di radicchio (io ho usato la varietà orchidea)
- 1 cipolla piccola
- 20 gr di olio EVO
- 1 uovo
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- pangrattato q. b.
- sale q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale la cipolla e il radicchio, tritare: 5 sec. vel. 7. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio e il sale, cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Una volta raffreddato completamente (se necessario scolare il liquido rimasto) unire il resto degli ingredienti, amalgamare: 30 sec. vel. 3 (giusto il tempo per amalgamarsi), dovrà risultare un composto morbido ma lavorabile. Con le mani inumidite formare delle polpette della grandezza che preferite, passarle nel pangrattato (o se preferite nella farina) e sistemarle su una teglia rivestita di carta forno. Irrorarle con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. Lasciar intiepidire leggermente e servire

NOVEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11



Ricette Bimby by Nea
2016



Muffin di pandoro

<http://www.ricette-bimby.net/muffin-di-pandoro-bimby/>

Ingredienti:

- 200 gr di pandoro o panettone (non farcito con creme)
- 150 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero di canna
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo
- 200 ml di latte
- 75 ml di olio di semi
- gocce di cioccolato q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale il pandoro, tritare: 5 sec. vel. 5, unire la farina, il lievito e lo zucchero, mescolare: 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Nel boccale vuoto ma senza pulirlo unire l'uovo, il latte e l'olio, emulsionare: 30 sec. vel. 4, aggiungere il composto di pandoro e farina, amalgamare: 20 sec. vel. 4. Unire le gocce di cioccolato, mescolare: 20 sec. Antiorario vel. 3. Rivestire una placca per muffin con i pirottini di carta e riempirli per 2/3. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti circa (fare la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente e a piacere servire spolverati di zucchero a velo

DICEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08

ricette-bimby.net