



Ricette Bimby

by Nea



2017



Ricette Bimby by Nea
2017



Vellutata di cavolo nero

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

Ingredienti:

- 500 gr di cavolo nero
- 1 porro piccolo
- 2 patate medie
- 20 gr di olio EVO
- brodo vegetale q. b. (o acqua + dado bimby)

Preparazione:

Mettere nel boccale il porro pulito e tagliato a rondelle e l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le patate pelate e tagliate a tocchetti, il cavolo nero pulito e spezzettato, coprire le verdure con il brodo (più o meno 500 ml) e cuocere: 30 min. 100° vel. 1. A fine cottura frullare: 30 sec. vel. 6. Se preferite una consistenza più cremosa proseguire la cottura per qualche altro minuti a temperatura Varoma. Impiattare e servire con dei crostini di pane e un filo d'olio.

GENNAIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
26	27	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



Castagnole alla ricotta

<http://www.ricette-bimby.net/castagnole-alla-ricotta>

Ingredienti:

- 50 gr di burro
 - 150 gr di zucchero
 - la scorza grattugiata di 1 limone
 - 300 gr di ricotta romana (sgocciolata)
 - 5 tuorli
 - 500 gr di farina
 - 1 pizzico di sale
 - 1 bustina di lievito per dolci
 - 150 gr di latte
 - zucchero a velo q. b.
 - o- lio di semi di arachide per friggere
- *Gli ingredienti devono essere tutti a temperatura ambiente

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale nell'ordine riportato, impastare: 1 min. vel. Spiga. Prendere l'impasto ottenuto e formare dei filoncini come per gli gnocchi (foto gallery 1) sul ripiano da lavoro spolverato di farina, tagliare a tocchetti e arrotolarli tra i palmi delle mani formando delle palline (foto gallery 2). Friggere in abbondante olio bollente poche castagnole per volta, altrimenti la temperatura dell'olio scende. Mano a mano che le castagnole saranno ben colorite, scolarle e adagiarle su della carta assorbente. Lasciar raffreddare e servire spolverizzate di zucchero a velo.

FEBBRAIO

12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
dom																														



Gnocchi all'acqua

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

Ingredienti:

- 400 gr di farina (io ho usato la 0, se intolleranti sostituire con quella senza glutine)
- 400 gr di acqua
- sale q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale l'acqua e il sale, bollire: 4 min. 100° vel. 1. Impostare a vel. 4 e aggiungere dal foro del coperchio la farina. Impastare: 20 sec. vel. Spiga. Trasferire l'impasto sul piano da lavoro leggermente infarinato, compattarlo formando una palla e lasciarlo intiepidire. Suddividerlo in più pezzi e da ognuno ricavare lunghi rotolini del diametro di 2 cm (foto gallery 1), infine tagliarli a piccoli tocchetti (fotogallery 2). 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
27	28	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



Ricette Bimby by Nea
2017



Uova ripiene vegetariiane

<http://www.ricette-bimby.net/uova-ripiene-vegetariiane>

Ingredienti:

- 4 uova sode
- 1 manciata di pomodori secchi (in alternativa potete usare i cetriolini sottaceto)
- 1 cucchiaino di capperi
- 100 gr yogurt magro (o ricotta)
- sale q. b.

Preparazione:

Sgusciare le uova sode, separare i bianchi dai tuorli. Mettere nel boccale i capperi dissalati e i pomodori secchi sgocciolati, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere i tuorli sodi, lo yogurt, salare e frullare: 20 sec. vel. 4. Farcire gli albumi vuoti con il composto ottenuto. Da servire subito o riporli in frigorifero togliendoli qualche minuti prima di servirli.

APRILE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
27	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	



Muffin alle ciliegie

<http://www.ricette-bimby.net/muffin-alle-ciliegie>

Ingredienti:

- 150 gr di ciliegie
- 2 uova
- 170 gr di farina 00 (se intolleranti sostituirla con quella senza glutine)
- 4 cucchiaini di zucchero (io integrale di canna)
- 250 gr di ricotta
- 2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci

Preparazione:

Mettere nel boccale le uova e lo zucchero, montare (senza farfalla): 2 min. vel. 4. Unire il resto degli altri ingredienti tranne le ciliegie, amalgamare: 1 min. vel. 3. Aggiungere le ciliegie pulite e denocciolate (io ne ho tenute da parte qualcuna per decorazione), mescolare: 20 sec. Antiorario vel. 2. Rivestire una placca per muffin con i pirottini di carta, riempirli per 3/4 con il composto ottenuto e a piacere aggiungere al centro di ogni pirottino una ciliegia. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa (fare sempre la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

MAGGIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
24	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	



Ricette Bimby by Nea
2017



Salsa allo yogurt

<http://www.ricette-bimby.net/salsa-allo-yogurt>

Ingredienti:

- 200 ml di yogurt greco
- 1 cucchiaio di olio EVO
- il succo di 1/2 limone
- sale q. b.
- a piacere prezzemolo tritato o menta

Preparazione:

Mettere nel boccale lo yogurt, l'olio e le erbe aromatiche, mescolare: 30 sec. vel. 4. Unire il succo del limone e il sale, mescolare nuovamente: 15 sec. vel. 4. La salsa yogurt è pronta per essere servita subito, altrimenti riporla in frigorifero fino al momento di servirla

Il mio consiglio:

In alternativa potete sostituire lo yogurt greco con lo yogurt bianco naturale (non dolce).

GIUGNO

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	



Gelato al cocco

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

Ingredienti:

- 400 ml di latte di cocco in lattina
- 250 ml di panna fresca da montare
- 80 gr di zucchero
- cocco grattugiato a piacere

Preparazione:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti, cuocere: 10 min. 90° vel. 2. Lasciar raffreddare completamente, successivamente versare in un contenitore basso e largo e riporre in freezer per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte. Ora il gelato al cocco si sarà abbastanza indurito, ma niente paura, basta dividerlo a cubetti e metterlo nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Servire subito con una spolverata di cocco grattugiato o riporre nuovamente nel congelatore.

LUGLIO

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	



Ricette Bimby by Nea
2017



Ghiaccioli all'anguria

<http://www.ricette-bimby.net/ghiaccioli-all-anguria>

Ingredienti:

- 400 gr di anguria già pulita
- 80 gr di zucchero (dipende dai vostri gusti)
- il succo di 1/2 limone

Preparazione:

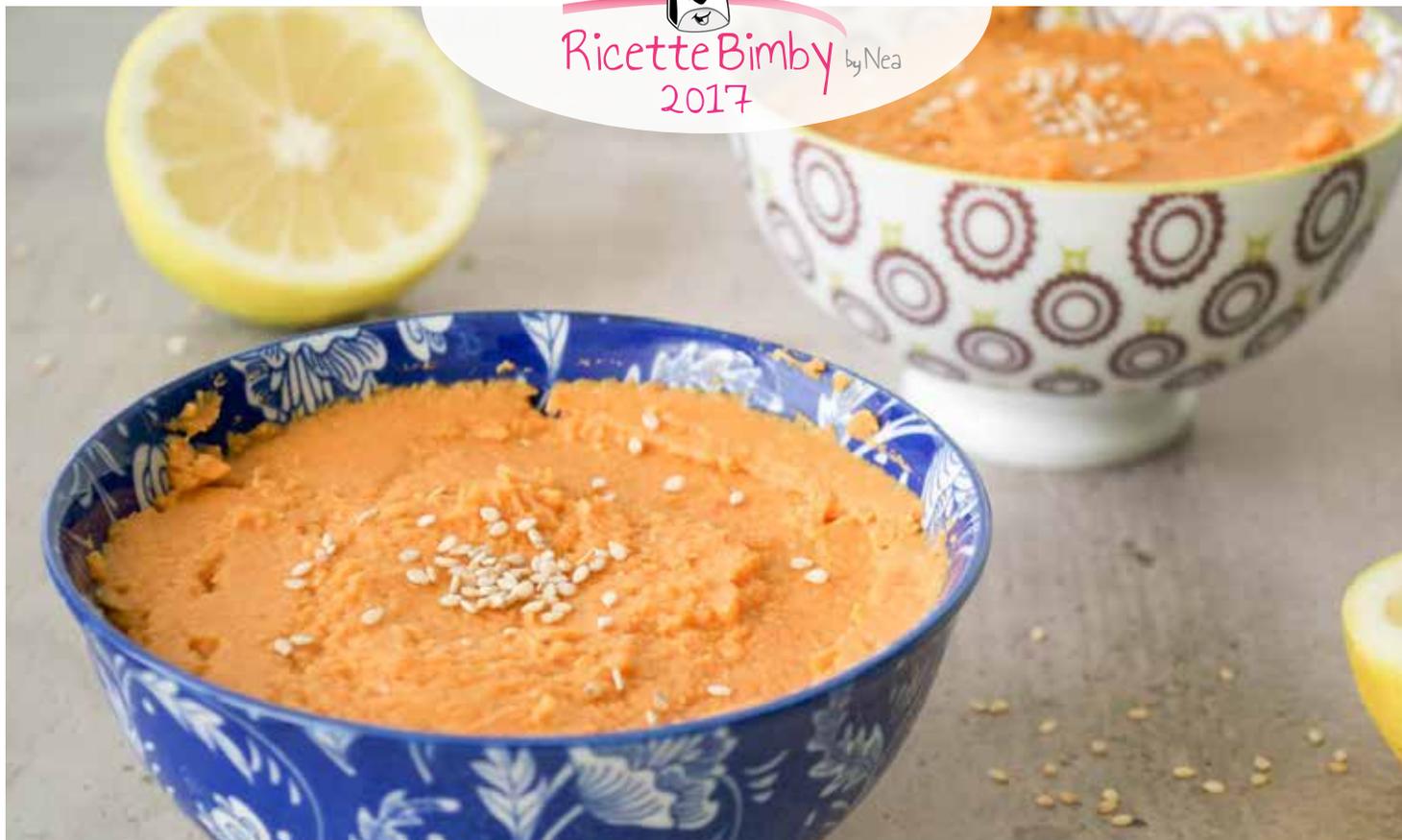
Mettere nel boccale nel l'anguria e frullare: 15 sec. Antiorario vel. 5. Filtrare con un colino o con il cestello e rimetterla nel boccale insieme al succo del limone e lo zucchero, frullare: 30 sec. vel. 5. A questo punto prendere gli stampini per i ghiaccioli, versare il composto ottenuto e mettere in freezer per almeno 8 ore e servire.

AGOSTO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
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	08	09	10



Ricette Bimby by Nea
2017



Hummus di peperoni

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

Ingredienti:

- 2 peperoni rossi medi
- 500 gr di ceci già cotti e sgocciolati
- 2 cucchiaini di yogurt bianco (va bene anche quello vegetale)
- 1 cucchiaino di tahina (in alternativa olio EVO)
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo)
- sale q. b.
- semi di sesamo per guarnire

Preparazione:

Arrostire il peperone in forno sotto il grill per 15 minuti circa, girandolo spesso. Farlo intepidire all'interno di un sacchetto per alimenti (per facilitare il distacco della pelle e poterlo pelare con maggiore facilità). Quindi, privarlo del torsolo, dei semi e dei filamenti interni, ridurlo in falde (più o meno 150 gr) e metterlo nel boccale insieme ai ceci e al resto degli ingredienti, frullare: 30 sec. vel. 5, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e frullare nuovamente: 15 sec. vel. 6. Servire con una spolverata di semi di sesamo, paprika e con un filo d'olio accompagnato a del pane azzimo o pita.

SETTEMBRE

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	



Ciambelle alla zucca

<http://www.ricette-bimby.net/ciambelle-alla-zucca>

Ingredienti:

- 70 gr di zucca cotta (e strizzata)
- 3 uova
- 150 gr di zucchero (io integrale di canna)
- 120 ml di olio di semi
- 250 gr di farina
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- gocce di cioccolato q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale la zucca, l'olio, lo zucchero e la cannella, frullare: 1 min. vel. 5. Impostare a vel. 3 e con le lame in movimento dal foro del coperchio aggiungere le uova, una alla volta, e proseguire poi: 1 min. vel. 4. Unire la farina e il lievito, amalgamare: 1 min. vel. 4. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare: 20 sec. Antiorario vel. 2. Spennellare lo stampo per le ciambelle con dell'olio e con l'aiuto di una tasca da pasticciere riempire di impasto i 2/3 di ogni stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti (dipende molto dalla grandezza dei vostri stampi, nel caso fare la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente e servire.

OTTOBRE

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	05



Ricette Bimby by Nea
2017



Risotto al Barolo

<http://www.ricette-bimby.net/risotto-al-barolo>

Ingredienti:

- 300 gr di riso carnaroli
- 200 ml di vino Barolo (buono)
- 1 porro piccolo (o cipolla piccola)
- 20 gr di olio EVO
- 700 ml brodo vegetale (o acqua + dado vegetale bimby)
- 100 gr di toma piemontese (in alternativa formaggio a pasta molle)
- burro q. b.
- sale q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale il porro pulito e tagliato a pezzi, tritare: 10 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere l'olio, soffriggere: 4 min. 100° vel. 1. Unire il riso, tostare: 3 min. 100° Antiorario vel. 1. Aggiungere il barolo, sfumare: 2 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire il brodo e cuocere: 14 min. 100° Antiorario vel. 1. Controllare la cottura del riso. Lasciar riposare qualche minuto nel boccale spento, aggiungere una noce di burro e la toma tagliata a pezzetti, mantecare con l'aiuto della spatola e servire

NOVEMBRE

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	10



Ricette Bimby by Nea
2017



Nutellotti senza glutine

<http://www.ricette-bimby.net/nutellotti-senza-glutine>

Ingredienti:

- 180 gr di nutella o crema alla nocciola (io nocciolata) + quella per guarnire *
 - 1 uovo
 - 150 gr di farina senza glutine *
- *deve esserci riportata la dicitura "senza glutine"

Preparazione:

Mettere nel boccale l'uovo e la nutella, mescolare: 30 sec. vel. 4. Aggiungere la farina e amalgamare: 30 sec. vel. 3. Prendere l'impasto con le mani, dovrà risultare lavorabile e formare una palla. Prendere poco impasto alla volta e formare delle palline grandi come una noce e riporle su una teglia rivestita di carta forno (foto gallery 1). Successivamente creare una piccola conca con un dito oppure con il manico di un mestolo di legno (foto gallery 2). Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti circa. Lasciar raffreddare completamente. Riempire una tasca da pasticciere con la nutella, in alternativa va bene anche un cucchiaino e farcire il centro dei biscotti e servire.

DICEMBRE

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