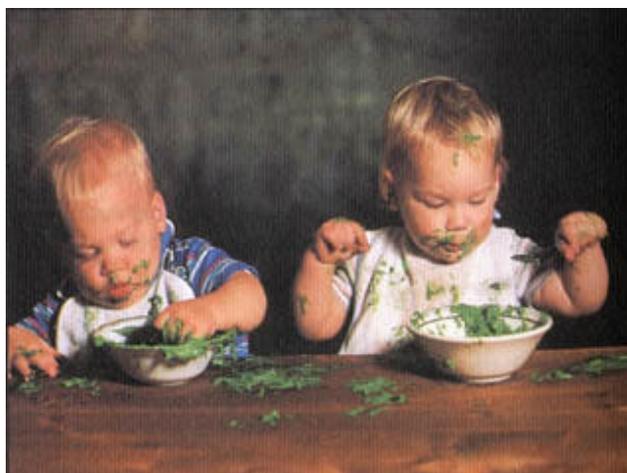


120 idee per
Alimentazione
Infantile



Bimby Magia in Cucina

A sei mesi

Prima pappa

Ingredienti:

50 gr patate sbucciate
50 gr carote
40 gr vitello
20 gr crema riso istantanea
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel. 7** carne e verdure.

Aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel. 2.**

A cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**, versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Crema di verdure

Ingredienti:

50 gr patate sbucciate
50 gr carote
3 foglie lattuga
40 gr petto di pollo
20gr crema riso istantanea
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** carne e verdure a pezzetti.

Aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2.**

A cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa di verdure

Ingredienti:

30 gr patata sbuccata
30 gr carota
30 gr zucchina
2 foglie lattuga
1 pezzetto sedano
40 gr pollo
20gr crema riso istantanea
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** il pollo, la lattuga, la patata, la zucchina, la carota e il sedano.

Aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2.**

A cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa di lattuga

Ingredienti:

100 gr patate
40gr vitello
20 gr semolino di grano istantaneo
2 foglie lattuga (30 gr ca.)
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** carne e verdure a pezzetti.

Aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2**.

A cottura ultimata unire dal foro il semolino e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa con i fagiolini

Ingredienti:

100 gr fagiolini
40 gr coniglio
20 gr pastina
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** carne e i fagiolini

Con la spatola riunire il composto aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2** e amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**.

Unire la pastina e cuocere **4 min. 90°-100° vel 1** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa di mais e tapioca

Ingredienti:

100 gr fagiolini
20 gr tacchino
20 gr crema mais e tapioca istantanea
200grlatte
100 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** carne e i fagiolini.

Aggiungere l'acqua, il latte e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2**.

A cottura ultimata unire dal foro la crema di mais e tapioca e amalgamare il tutto **40 sec**

vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Passata di pollo

Ingredienti:

120 gr verdure
40 gr pollo
20gr crema di riso istantanea
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** pollo e verdure.

Con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2**.

A cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa con manzo

Ingredienti:

50 gr patata sbucciata
50 gr carota
40 gr manzo
20 gr pastina
300 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** carne e verdure.

Con la spatola riunire il composto aggiungere l'acqua e cuocere **15 min. 90°-100° vel 2** e amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**.

Unire la pastina e cuocere **4 min. 90°-100° vel 1** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Crema di prosciutto

Ingredienti:

120 gr patate sbucciate
20 gr prosciutto magro
2 foglie lattuga
20 gr semolino di grano istantaneo
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire nel boccale l'insalata, le patate a pezzetti **20 sec** portando lentamente da **vel 1 a vel 8**. Aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2**.

Terminata la cottura inserire del foro il prosciutto a pezzetti e il semolino **20 sec vel 4 e 15 sec vel 8** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Passata di verdure

Ingredienti:

350 gr verdure miste
500 gr acqua

Preparazione:

Inserire nel boccale le verdure **30 sec** portando lentamente da **vel 1 a vel 8** aggiungere acqua e cuocere **15min. 100° vel 4**.

Semolino e pollo

Ingredienti:

80 gr di patata sbucciata
40 gr petto di pollo
2 foglie di lattuga
20 gr semolino di grano istantaneo
250 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** pollo e verdure aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2** a cottura ultimata unire dal foro il semolino e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa con carote e sedano

Ingredienti:

150 gr carote
50 gr cuore di sedano
50 gr patate sbucciate
40 gr manzo cotto
20 gr semolino di riso istantaneo
300 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

inserire nel boccale le verdure a pezzetti **10 sec vel 3** riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2** amalgamare il tutto **40 sec vel 6** togliere metà del composto e aggiungere il manzo e il semolino **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Mela e banana passata

Ingredienti:

80gr mela sbucciata
40 gr banana
75 gr acqua
qualche goccia di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale la mela e la banana **10 sec vel 4** aggiungi acqua e limone e cuoci **5 min. 90° vel 4** a fine cottura amalgama **20 sec vel 6** versare in tazza coprire e lasciare raffreddare.

Dessert di pera e mela

60 gr mela sbucciata
60 gr pera sbucciata
75 gr acqua
qualche goccia di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale la mela e la pera **10 sec vel 4** aggiungi acqua e limone e cuoci **5 min. 90° vel 4** a fine cottura amalgama **20 sec vel 6** versare in tazza coprire e lasciare raffreddare.

Dessert di banana

Ingredienti:

120 gr banana
75 gr acqua
qualche goccia di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale la banana **10 sec vel 4** aggiungi acqua e limone **40 sec vel 6** e **20 sec vel 8**

Dessert mela

Ingredienti:

120gr mela sbucciata
75 gr acqua
qualche goccia di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale la mela **10 sec vel 4** aggiungi acqua e limone e cuoci **5min 90° vel 4** a fine cottura amalgama **20 sec vel 6** versare in tazza coprire e lasciare raffreddare.

Mela grattugiata Bimby

Ingredienti:

120gr mela sbucciata
50 gr acqua
2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 7** la mela a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone **40 sec vel 8** servire subito.

Mele e pere al Bimby

Ingredienti:

60 gr mela sbucciata
60 gr pera sbucciata
100 gr acqua
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 4** la mela e la pera a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone **40 sec vel 9** servire subito.

Pera e banana con il Bimby

Ingredienti:

60 gr mela sbucciata
60 gr banana
100 gr acqua
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 4** la banana e la pera a pezzetti con la spatola riunire il composto e

aggiungere l'acqua e il succo di limone **40 sec**
vel 9 servire subito.

Banana al limone

Ingredienti:

120gr banana
70 gr acqua
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 4** la banana a pezzetti con la spatola riunire il composto e aggiungere l'acqua e il succo di limone **40 sec vel 9** servire subito e fresco.

A otto mesi

Brodo vegetale

Ingredienti:

1 patata media sbucciata
1 pezzetto di sedano
1 zuccina
2-3 foglie di spinaci o erbe o lattuga
500 gr di acqua

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e le verdure tagliate a pezzi grossi e cuocere **20 min. 100° vel 1** filtrare ed utilizzare il brodo per le varie pappe.

Brodo di carne

Ingredienti:

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

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere **20 min. 90°- 100° vel 1** filtrare ed utilizzare il brodo per le varie pappe.

Minestra con platessa

Ingredienti:

150 gr verdure miste
50 gr platessa
400 gr acqua
20 gr pastina
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e le verdure tagliate a pezzi grossi e il pesce **5 sec vel 7** cuocere **5 min. 90°-100° vel 1** versare la pappa e aggiungere l'olio.

Pappa di sogliola

Ingredienti:

100 gr carote
50 gr patate sbucciate
50 gr filetti di sogliola
20 gr semolino di grano istantaneo
400 gr acqua
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 6** le patate le carote e la sogliola aggiungere acqua e cuocere **12 min. 90°-100° vel 2** cottura ultimata unire dal foro il semolino e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa di nasello

Ingredienti:

100 gr patate sbucciate
25 gr crema di riso istantanea
40 gr nasello
400gr acqua
1 ciuffo prezzemolo
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 6** le patate e il pesce

aggiungere acqua e cuocere **20 min. 90°-100° vel 2**. A cottura ultimata unire dal foro la crema di riso e il prezzemolo e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa coi finocchi

Ingredienti:

200 gr finocchi
100 gr patate sbucciate
40 gr filetti sogliola
25 gr pastina
400gr acqua
1 ciuffo prezzemolo
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 6** le patate e i finocchi riunire il composto con la spatola aggiungere acqua e cuocere **10 min. 90°-100° vel 2** togliere metà del composto e aggiungere la sogliola **40 sec vel 4** unire la pastina e cuocere **8 min. 90° vel 1** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

NOTE: il passato tenuto da parte si può utilizzare per la pappa della sera aggiungendo semolino o crema di riso.

Pappa di spinaci

Ingredienti:

80 gr patate sbucciate
40 gr pollo qualche foglia di spinaci
200 gr acqua
25 gr maizena
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 7** il pollo e le patate a pezzetti aggiungere acqua e cuocere **10 min. 90°-100° vel 2** aggiungere a metà cottura gli

spinaci terminata la cottura amalgamare **40 sec vel 4** unire la maizena dal foro e cuocere **5 min. 90° vel 1** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Crema di riso al pomodoro

Ingredienti:

100 gr pomodoro sbucciato e privato dei semi
40 gr petto di pollo o tacchino
25 gr riso
200 gr acqua
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 6** il pollo e il pomodoro riunire il composto con la spatola aggiungere riso e acqua **25 min. 90°-100° vel 2** terminata la cottura amalgamare il tutto **10 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Nasello con patate

Ingredienti:

100 gr patate sbucciate
40 gr nasello
500 gr acqua
1 cucchiaino olio extra vergine
1 cucchiaino parmigiano

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzi **20 min. 100° vel 1** a metà cottura aggiungere dal foro il nasello a cottura ultimata togliere il cestello e trattenere nel boccale 200 gr acqua di cottura unire patate e nasello **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio e un cucchiaino parmigiano.

Semolino di grano in brodo

Ingredienti:

25 gr semolino istantaneo
200 gr brodo di carne
2 cucchiaini passata di pomodoro
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale brodo e pomodoro **5 min. 90°-100° vel 1** aggiungere dal foro del coperchio il semolino e amalgamare **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Semolino di riso in brodo

Ingredienti:

25 gr semolino di riso istantaneo
200 gr brodo vegetale
80 gr verdura cotta
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale brodo **5 min. 90°-100° vel 1** aggiungere dal foro del coperchio le verdure e il semolino e amalgamare **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pappa di maizena

Ingredienti:

25 gr maizena
200 gr brodo di carne
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale il brodo la maizena e cuocere **8 min. 80° vel 3** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Semolino con l'uovo

Ingredienti:

25 gr semolino di grano istant.
200 gr brodo di carne o di verdura
1 tuorlo d'uovo sodo
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale il brodo cuocere **5 min. 90°-100° vel 1** aggiungere dal foro il semolino e il tuorlo amalgamare **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Semolino di riso

Ingredienti:

25 gr semolino di riso istant.
200 gr brodo di pollo

Preparazione:

Inserire nel boccale il brodo cuocere **5 min. 90°-100° vel 1** aggiungere dal foro il semolino amalgamare **40 sec vel 6** versare la pappa.

Pancotto

Ingredienti:

30 gr pane
200 gr di brodo
1 cucchiaino di parmigiano
1 cucchiaino olio extra vergine

Preparazione:

Inserire nel boccale il pane **20 sec vel 3** aggiungi brodo e cuoci **5 min. 80° vel 2** versare e aggiungere olio e parmigiano.

Carote al latte

Ingredienti:

80 gr di carote
200 gr latte
15 gr maizena

Preparazione:

Inserire nel boccale le carote **10 sec vel 9** aggiungere il latte e cuocere **15 min. 90° vel 2** terminata la cottura e con le lame ancora in movimento aggiungere la maizena cuocere **5 min. 90° vel 3**.

Composta golosa

Ingredienti:

60 banana
60 albicocca
50gr acqua
1 cucchiaino succo limone

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** la frutta a pezzettini. Riunire il composto con la spatola aggiungi acqua e succo **40 sec vel 9** servire subito.

Banana all'arancia

Ingredienti:

100 banana
1\2 mis succo arancia
50gr acqua

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** la frutta a pezzettini. Riunire il composto con la spatola aggiungi acqua e succo **40 sec vel 9** servire subito.

Composta di yogurt

Ingredienti:

2 biscotti
1\2 frutto sbucciato
1 vasetto yogurt naturale (125gr)

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** i biscotti Polverizzarli **30 sec vel 6** con le lame in movimento aggiungi il frutto Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt **5 sec vel 2** servire subito.

Frullato di yogurt

Ingredienti:

1 fetta biscottata
50 gr banana
1 vasetto yogurt al naturale (125 gr)

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** la banana. Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt **30 sec vel 5** servire subito.

Yogurt con albicocche

Ingredienti:

50 gr albicocca matura
1 vasetto yogurt al naturale
1 cucchiaino zucchero (facoltativo)

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** l'albicocca Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt e zucchero **5 sec vel 2** servire subito.

Merenda alla frutta

Ingredienti:

1 arancia
80 gr banana
80 gr mela
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire nel boccale l'arancia a pezzetti senza semi **20 sec vel 6** aggiungi mela e banana a pezzetti **40 sec vel 6** Riunire il composto con la spatola amalgamare e zucchero **20 sec vel 8** servire subito.

Yogurt alla carota

Ingredienti:

50 gr mela
20 gr carota mondata
1 vasetto di yogurt al naturale

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 4** la mela e al carota. Riunire il composto con la spatola aggiungi yogurt **10 sec vel 4** servire subito.

A dieci mesi

Pastina al latte

Ingredienti:

30 gr pastina
50 gr acqua
100gr latte

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua il latte e la pastina cuocere **10 min. 90° vel 1** versare la pappa e lasciare intiepidire.

Pappa di tacchino

Ingredienti:

40 gr carote
40 gr patate sbucciate
40 gr tacchino
150 gr latte
50 acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire dal foro con lame in movimento **vel 7** la carne unire le verdure **20sec vel 3** riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua, il latte e cuocere **13 min. 90°- vel 2** a cottura ultimata amalgamare il tutto 40 sec vel 6 versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Passata di zucchine

Ingredienti:

100 gr zucchine
80 gr patate sbucciate
200 gr acqua

20 gr parmigiano
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire le zucchine e le patate e l'acqua cuocere **15 min. 90°-100° vel 1** aggiungere parmigiano e tuorlo d'uovo **2 min. 80° vel 2** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Pasticcio di spinaci

Ingredienti:

100 gr spinaci mondati e lavati
100 gr patate sbucciate
400 gr acqua
30 gr parmigiano
50 gr latte
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire nel boccale prima gli spinaci e poi la patata a pezzetti **10 sec vel 6** unire acqua e latte **10 min. 90°100° vel 2** aggiungere parmigiano olio e versare il composto in una piccola teglia cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. ca. servire tiepido.

Vellutata di zucca

Ingredienti:

100gr zucca
70gr patata sbucciata
150gr latte
100 acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire nel boccale la zucca e la patata a pezzetti **20 sec vel 5** riunire il composto con la spatola aggiungere l'acqua, il latte e cuocere **15 min. 90°- vel 2** a cottura ultimata amalgamare il tutto **40 sec vel 6** versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Nota bene: volendo si può aggiungere 10 gr parmigiano.

Vellutata di fagiolini

Ingredienti:

100gr fagiolini
300 gr acqua
200 gr latte
2 cucchiaini di fecola
10 gr parmigiano

Preparazione:

Posizionare la farfalla inserire fagiolini e acqua cuocere **20 min. 100° vel 1** togliere acqua di cottura e farfalla aggiungi parmigiano **20 sec vel 6** unire latte e fecola **25 sec vel 9** e cuocere **7 min. 90° vel 2** a cottura ultimata amalgamare il tutto **40 sec vel 6**.

Passata di pesca

Ingredienti:

120 gr pesca sbucciata
50gr acqua
1 cucchiaino succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel 4** la pesca aggiungere l'acqua e il succo cuocere **3min. 90° vel 2**. Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** servire fredda

Frullato con cornflakes

Ingredienti:

20 gr cornflakes
2 cucchiaini rasi di marmellata
1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr)

Preparazione:

Polverizza cornflakes **50 sec vel turbo** aggiungi altri ingredienti **10 sec vel 3** Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto **5 sec vel 2**.

Composta di corn flakes

Ingredienti:

50 gr mela sbucciata
20 gr cornflakes
1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr)

Preparazione:

Polverizza cornflakes **50 sec vel turbo** aggiungi mela dal foro con lame in movimento **vel 4 10 sec vel 3** Riunire il composto con la spatola e aggiungere yogurt **30 sec vel 4**.

Nota bene: volendo si può aggiungere 1 cucchiaino di miele.

Yogurt con ananas

Ingredienti:

1 fetta ananas fresco
1 vasetto di yogurt al naturale (125 gr)
50 gr latte
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Tagliare la fetta d'ananas eliminando il cuore Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 4** l'ananas Riunire il composto con la spatola e aggiungere latte e

zucchero **30 sec vel 8** aggiungi yogurt **5 sec vel 2**.

Spremuta di pompelmo

Ingredienti:

polpa di mezzo pompelmo
50 gr acqua
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale **40 sec vel 6** filtrare e servire.

Nota bene: si può sostituire il pompelmo con l'arancia.

Il suo primo compleanno

Pan di Spagna

Ingredienti:

250 gr farina
250 gr zucchero
6 uova
1 bustina di lievito
un pizzico di sale

Preparazione:

inserire nel boccale lo zucchero **10 sec vel turbo** unire le uova **20 sec vel 4** aggiungere dal foro con lame in movimento **vel 3** la farina **5 min. vel 3** alla fine unire il lievito **30 sec vel 3**. Versare l'impasto in una teglia (diam. 25 cm e alt. 4 cm ca.) unta e infarinata cuocere in forno preriscaldato a **160° per 10 min. a 180° per 15 min. e a 200° per altri 15 min.** Lasciare riposare alcuni minuti a forno spento prima di toglierla.

Pan di Spagna senza glutine

Ingredienti:

3 mis farina senza glutine
200 gr zucchero
6 uova
1 bustina di lievito consentito
1 bustina vanillina
un pizzico di sale

Preparazione:

Posizionare la farfalla e introdurre zucchero sale uova **6 min. vel 3** senza fermare l'apparecchio aggiungi un misurino di farina alla volta la vanillina e il lievito **8 min. vel 3**. Versare il composto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata cuocere in forno caldo a **160° per 15 min.**

180° per 20 min. Lasciare riposare alcuni minuti a forno spento prima di toglierla.

“Per la farcitura”

Crema

Ingredienti:

500 gr latte
2 uova intere + 1 tuorlo
100 gr zucchero
40 gr farina o maizena
scorza di limone o vanillina

Preparazione:

inserire nel boccale tutto **5 sec vel 4** cuocere **7 min. 80° vel 2** Lasciare raffreddare.
all'arancia: aggiungi il succo di 2 arance
al cioccolato: a fine cottura aggiungi 100 gr cioccolato fondente
Chantilly: aggiungi alla crema fredda 200 gr panna montata

Panna montata

Ingredienti:

400 gr panna fresca o vegetale

Preparazione:

Posizionare la farfalla e inserire la panna ben fredda **50 sec vel 3**
NOTA BENE: se si desidera la panna dolce fare prima lo zucchero a velo nella quantità desiderata
al cioccolato: aggiungere alla panna 1\2 misurino cacao amaro
al caffè: aggiungi un cucchiaino di caffè solubile

“Per la decorazione”

Nota bene: volendo si può colorare la crema con coloranti da pasticceria.

Ghiaccia

Ingredienti:

200 gr zucchero
1 albume
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale ben asciutto lo zucchero e farlo a velo **30 sec vel turbo**.
Unire l'albume e il limone **30 sec vel 4**.

Ghiaccia al cioccolato

Ingredienti:

xxx gr cioccolato fondente
200 gr zucchero
100 gr acqua
30 gr burro

Preparazione:

Inserire nel boccale ben asciutto lo zucchero e farlo a velo **30 sec vel turbo**.
togliere lo zucchero e metterlo in una ciotola.
Inserire dal foro con lame in movimento **vel 6** il cioccolato a pezzetti unire acqua e zucchero **5 min. 70° vel 1**. Lasciare intiepidire e unire il burro **10 sec vel 2**.

Crema di burro

Ingredienti:

100gr burro
50 gr zucchero a velo

Preparazione:

Posizionare nel boccale al farfalla e inserire tutto **15 sec vel 2**.

A dodici mesi

Pappa dolce

Ingredienti:

20 gr semolino grano istantaneo
200 gr latte
100 gr acqua
1 cucchiaino zucchero

Preparazione:

Inserire nel boccale latte, acqua e lo zucchero **4 min. 90° vel 2**. Unire dal foro con lame in movimento il semolino **30 sec vel 3**. Versare la pappa e lasciare intiepidire.

Nasello al vapore

Ingredienti:

70 gr nasello
300 gr acqua
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di olio extra un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire l'acqua e posizionare il cestello con il nasello a pezzi cuocere **12 min. 100° vel 1** a cottura ultimata servire il nasello con olio e limone.

Nota bene: si può sostituire con sogliola merluzzo o trota.

Patate al vapore

Ingredienti:

Patate in quantità variabile secondo l'età del bambino
acqua
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzetti cuocere **20 min. 100° vel 4**. Terminata la cottura togliere le patate dal cestello e, secondo l'età del bambino, servirle condite con l'olio oppure porre le patate nel boccale a **vel 6 per 20 sec** aggiungendo se necessario 1\2 mis d'acqua e condire con olio.

Carote al vapore

Ingredienti:

Carote in quantità variabile secondo l'età del bambino
500 gr acqua
1 cucchiaino olio extravergine
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le carote a pezzetti **cuocere 25 min. 100° vel 4**. Terminata la cottura togliere le carote dal cestello e, secondo l'età del bambino, servirle condite con l'olio oppure porre le patate nel boccale a **vel 6 per 20 sec** aggiungendo se necessario 1\2 mis d'acqua e condire con olio.

Vellutata di pomodori

Ingredienti:

50 gr patate cotte
1 pomodoro maturo
100 gr acqua
50 gr latte
1 cucchiaino olio extravergine
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale il pomodoro l'acqua e il sale **20 sec vel 5**. Cuocere **10 min. 90° vel 2** aggiungi le patate a pezzi, il latte e amalgamare il tutto **40 sec vel 6**. Versare la pappa e aggiungere un cucchiaino olio.

Soufflé di gruviera

Ingredienti:

30 gr gruviera
1 uovo
50 gr latte
50 gr fecola di patate
1 noce di burro

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 4 per 30 sec**. Aggiungi gli altri ingredienti **30 sec vel 6**. Riunire il composto con la spatola e amalgama **30 sec vel 9** versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburata. Cuocere in forno preriscaldato a 150° per 10 min. ca.

Soufflé di carote

Ingredienti:

100 gr carote
20 gr gruviera
1 uovo
50 gr latte
1 noce di burro

Preparazione:

Inserire nel boccale le carote e il formaggio a pezzi **10 sec vel 4**. Riunire il composto con la spatola e aggiungere latte e uova, amalgamare **30 sec vel 8**. Versare il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburata. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min. ca. e 10 min. a 180°.

Pasticcio di carne

Ingredienti:

100 gr patata sbucciata
50 gr coniglio o tacchino
50 gr latte
10 gr parmigiano
1 noce di burro

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento a **vel 7** la patata e la carne a pezzetti. Aggiungere gli altri ingredienti **30 sec vel 6**. Riunire il composto con la spatola e aggiungere latte e cuocere **15 min. a 90° vel 1**. Terminata la cottura aggiungere il parmigiano **40 sec vel 6**. Versare il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. ca.

Pasticcio di patate

Ingredienti:

100 gr patate sbucciate
10 gr parmigiano
1 uovo
50 gr latte

Preparazione:

Inserire nel boccale il parmigiano **10 sec vel 9**. Aggiungere la patata a pezzi e l'uovo **30 sec vel 6** unire il latte **20 sec vel 4**. Versare il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) unta e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min. ca.

Pesce gratinato

Ingredienti:

100 gr patata sbucciata
70 gr filetto di merluzzo

400 gr acqua
10 gr parmigiano
burro q.b.
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e il cestello con le patate a pezzetti e il merluzzo cuocere **20 min. 100° vel 1**. Terminata la cottura togliere il cestello e trattenere nel boccale 100 gr acqua di cottura. Aggiungere patate, merluzzo, sale e metà parmigiano **40 sec vel 6** versa il composto in una piccola teglia (diam. 18 cm) imburata. Cospargere con il parmigiano rimasto gratinare in forno preriscaldato a 180° per 12 min.

Sogliola al pomodoro

Ingredienti:

100 gr patate sbucciate
70gr filetti di sogliola
1 pomodoro maturo privato dei semi
300 gr acqua
1 cucchiaio olio extravergine

Preparazione:

Inserire acqua e patate a pezzetti **20 min. 100° vel 1** a metà cottura inserire il cestello con la sogliola e continuare a **vel 1**. Togliere la sogliola e scolare le patate mantenendo 1 mis d'acqua di cottura. Aggiungere pomodoro e sale e amalgamare **20 sec vel 6**. Riunire il composto con la spatola e cuocere **3 min. 90°-100° vel 2**.

Tortino di verdure

Ingredienti:

1 patata sbuccata
1 pomodoro sbuccato privato dei semi
1 zuccina
1 gambo di sedano
300 gr acqua

100 gr latte
1 pizzico di sale

Preparazione:

Inserire acqua e patate a pezzetti **20 min. 100° vel 1**. Scolare la patata e rimetterla nel boccale con il pomodoro, la zuccina, il sedano, il latte, il sale e 15 gr parmigiano **5 min. 90° vel 2**. Versare il composto in una piccola teglia unta e infarinata e cospargere con il parmigiano rimasto e mettere in forno preriscaldato a 180° per 10 min.

Sugo al prosciutto

Ingredienti:

1 pomodoro medio maturo e sbucciato
30 gr prosciutto cotto
1 cucchiaino olio extravergine
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale il pomodoro a pezzetti, il prosciutto ed il sale **40 sec vel 6**. Cuocere **4 min. 90° vel 1**. Terminata la cottura aggiungi un cucchiaino d'olio.

Hamburger al formaggio

Ingredienti:

40 gr manzo
30 gr parmigiano
300 gr acqua
un ciuffetto di prezzemolo
1 pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento **vel 6** il prezzemolo, la carne, il parmigiano e tritare per **15 sec**. Formare con il composto dei piccoli hamburger e disporli nel cestello precedentemente unto. Inserire nel boccale l'acqua posizionare il cestello e

cuocere **7 min. 100° vel 4**. Togliere il cestello e disporre gli hamburger nel piattino.

Nota bene: il brodo rimasto si può usare per una minestrina.

Prosciutto con spinaci

Ingredienti:

150 gr spinaci
1 patata sbucciata
40 gr prosciutto cotto
150 gr latte
una noce di burro
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale la patata a pezzetti, il latte e cuocere **5 min. 90° vel 1**. Aggiungere gli spinaci dal foro **5 min. 90° vel 1** unire il prosciutto **4 min. 90° vel 2**. Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** servire aggiungendo burro.

Riso al vapore

Ingredienti:

40 gr riso
400 gr acqua
1 pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua, il sale e posizionare il cestello con il riso e cuocere **20 min. 100° vel 4**.

Nota bene: a cottura ultimata condire il riso con sugo di pomodoro o al prosciutto, oppure con olio e parmigiano.

Minestra di verdure

Ingredienti:

1\4 patata sbucciata
1\2 carota
3 foglie di spinaci
1 pezzetto di cipolla e di sedano
2 foglie di lattuga
200 gr di acqua
un pizzico di sale
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro con lame in movimento **vel 6** le verdure a pezzi. Riunire il composto con la spatola, aggiungere l'acqua e sale, cuocere **12min. 90°-100° vel 2** e amalgamare il tutto **40 sec vel 6** servire aggiungendo olio.

Nota bene: la verdura non deve superare mai i 100- 130 gr complessivi.

Pomodoro profumato

Ingredienti:

200 gr pomodori maturi sbucciati e privati dei semi
1 gambo di sedano
1 pezzetto di carota
1 ciuffetto di prezzemolo e basilico
1 pizzico di sale
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire le verdure a pezzetti nel boccale **20 sec vel 6** salare e cuocere **12 min. 90° vel 2**. Riunire il composto con la spatola, amalgamare il tutto **40 sec vel 6** servire aggiungendo olio.

Sugo di pomodoro

Ingredienti:

100 gr di pomodoro maturi sbucciati e privati dei semi
1 pizzico di sale
1 cucchiaino olio extravergine

Preparazione:

Inserire i pomodori e il sale nel boccale **20 sec vel 3** cuocere **5 min. 80° vel 1**. Aggiungere olio e far terminare la cottura per 1 min. ad apparecchio fermo (se risultasse aspro aggiungi un pizzico di zucchero).

La prima colazione

Ingredienti:

200 gr latte
2 fette biscottate
1 cucchiaino raso di zucchero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti **20 sec vel 5** riunire il composto con la spatola e cuocere **3 min. 70° vel 2** a fine cottura amalgamare **20 sec vel 6** versare in tazza e lasciare intiepidire.

Frullato con biscotti

Ingredienti:

150 gr frutta (mela e banana)
80 gr latte
3 biscotti
un cucchiaino di succo limone

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 4** i biscotti e polverizzarli **30 sec vel 6**. Aggiungere la frutta a pezzetti il limone e il latte **40 sec vel 9**.

Frullato di banana

Ingredienti:

120 gr latte
1 banana media matura

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 4** la banana aggiungere il latte **30 sec vel 5**. Riunire il composto con la spatola e cuocere **3 min. a 80° vel 2** terminata la cottura amalgamare il tutto **20 sec vel 6** servire tiepido o freddo.

Frullato di lamponi

Ingredienti:

1 cucchiaino di lamponi freschi
150 gr latte

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 4** i lamponi aggiungere il latte **10 sec vel 5** riunire il composto con la spatola e cuocere **3 min. 80° vel 3**. Servire tiepido o freddo.

Banana alla vaniglia

Ingredienti:

200 gr latte
1 banana media matura
1 punta di vanillina

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 6** la banana e continuare per **10 sec**. Aggiungere il latte e la vanillina **40 sec vel 6**. Servire a temperatura ambiente o freddo.

Bibita all'arancia

Ingredienti:

1 arancia pelata e privata dei semi
100 gr acqua
1 cucchiaino di zucchero o miele

Preparazione:

Inserire nel boccale l'arancia a spicchi **30 sec vel 4** aggiungere lo zucchero e l'acqua **40 sec vel 6** servire subito.

Porridge inglese

Ingredienti:

1 mis. fiocchi di avena a cottura rapida
300 gr di latte
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti **20 sec vel 6** e cuocere **5 min. 90° vel 2** lasciare intiepidire e servire.

Prima colazione inglese

Ingredienti:

3 cucchiaini di fiocchi di riso
1 biscotto
200 gr latte

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti **20 sec vel 6** e cuocere **3 min. 90° vel 2** lasciare intiepidire e servire.

Frullato con fiocchi di riso

Ingredienti:

30 gr di fiocchi di riso
1 pesca sbucciata
200 gr latte

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 4** i fiocchi e successivamente la pesca a pezzetti. Aggiungi il latte e cuoci **3 min. 100° vel 2**. A cottura ultimata riunire il composto con la spatola e amalgamare **40 sec vel 6** servire tiepido o freddo.

Nota bene: si può sostituire la pesca con l'albicocca e fiocchi di riso con quelli ai 4 cereali.

Succo di frutta

Ingredienti:

3 pere mature sbucciate e private dei semi (o mele, pesche o albicocche mature)
2 cucchiaini di zucchero
250 gr acqua
un cucchiaino di succo limone

Preparazione:

Inserire l'acqua e lo zucchero **3 min. 90° vel 2** aggiungere la frutta e il succo di limone **20 sec vel 6** cuocere **5 min. 90° vel 2** amalgama il tutto **40 sec vel 6**. Servire tiepido o fresco.

A ventiquattro mesi

Pastina fresca per brodo

Ingredienti:

1 uovo
100gr farina
20 gr farina per tritare

Preparazione:

Inserire nel boccale la farina, l'uovo e impastare **10 sec. vel 5**. Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento **vel 5** i 20 gr di farina e fermare subito l'apparecchio. Versare la pastina e utilizzarla subito o lasciarla seccare su un canovaccio.

Minestra a crudo

Ingredienti:

350 gr di brodo vegetale o di carne
1/2 patata cotta
100 gr di verdure miste (sedano, carota, lattuga, zucchina, pomodoro)
1 cucchiaino d'olio d'oliva extravergine
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale il brodo **6 min. a 100° vel 1**. Unire le verdure a pezzetti **20 sec. vel 3 e 40 sec. vel 6**. Versare e aggiungere l'olio.

Ragù

Ingredienti:

30 gr. di carne
30 gr. di sedano
30 gr. di carota
100 gr. di pomodori

1 cucchiaino d'olio
sale

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 7** la carne. Aggiungere la carota, il sedano, i pomodori e il sale **20 sec. vel. 6**. Cuocere **14 min. 90° vel. 2**. Terminata la cottura amalgamare il tutto **40 sec. vel. 6**. Prima di servire aggiungere un cucchiaino d'olio.

Vellutata di piselli

Ingredienti:

100 gr piselli
100 gr (1mis.) di brodo vegetale o di brodo di carne
50gr (1/2 mis) di latte
1 cucchiaino d'olio d'oliva extravergine
un pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne l'olio. Cuocere **12 min. 90° vel 2**. Riunire il composto con la spatola e amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**. Al momento di servire aggiungere 1 cucchiaino d'olio. Il tempo di cottura si riferisce ai pisellini novelli surgelati.

Sedano al forno

Ingredienti:

100 gr di sedano
100 gr di latte (1 mis)
30 gr di parmigiano
1 cucchiaio di farina
1 noce di burro
1 pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale con lame in movimento a **vel 6** il parmigiano e il sedano. Aggiungere il latte farina sale e cuocere **5 min. 80° vel 2**. Versare il composto in una teglia piccola imburata e gratinare in forno preriscaldato 15 min. 170°.

Tortino di spinaci

Ingredienti:

150 gr. di spinaci sbollentati e strizzati
60 gr. di coniglio o tacchino
100 gr. (1 mis) d'acqua
100 gr. (1 mis.) di latte
1 cucchiaio di farina
sale

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 6** la carne. Aggiungere spinaci, farina, acqua, latte, sale e cuocere **6 min. 90° vel. 2**. Versare il composto in una piccola teglia imburata, cospargere con il parmigiano e gratinare in forno preriscaldato 15 min. 170°.

Carciofi ripieni al forno

Ingredienti:

1 carciofo cotto intero
1/2 fetta di prosciutto cotto magro
20 gr di gruviera
1 uovo sodo
50 gr (1/2mis) di latte
1 ciuffo di prezzemolo
un pizzico di sale

Preparazione:

Staccare le foglie esterne del carciofo e utilizzando un cucchiaio mettere da parte la polpa, eliminare la barba dal fondo e lasciarlo intero. Mettere nel boccale la polpa del

carciofo, il prosciutto, il gruviera, l'uovo, il latte, il prezzemolo e il sale **30 sec. vel 6**. Riempire il fondo del carciofo con la quantità necessaria di composto. Gratinare in forno preriscaldato a 180° per 13'.

Nota bene: con il composto avanzato si può preparare una minestrina unendo 1/2 mis. di latte, un pizzico di sale e cuocere per **5 min. 80° vel 2**.

Torta alle fragole

Ingredienti:

100gr fragole
un cucchiaio di farina
1 uovo
150 gr di latte (1 mis e mezzo)
2 cucchiaini di zucchero
1 punta di vanillina

Preparazione:

Inserire nel boccale l'uovo, la farina, il latte, lo zucchero e la vanillina **15 sec. vel 5**. Cuocere **3 min. 80° vel 4**. Ungere una piccola teglia e disporvi le fragole a pezzetti. Versare il composto sulle fragole e mettere in forno preriscaldato a 170° per 15 min.

Nota bene: si possono sostituire le fragole con altra frutta a piacere.

Merenda alle fragole

Ingredienti:

50 gr di fragole
200 gr di latte
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire nel boccale le fragole e lo zucchero **30 sec. vel 6**. Aggiungere il latte ed amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**. Servire subito.

Torta di biscotti

Ingredienti:

150 gr di biscotti secchi
20 gr di zucchero
20 gr di caffè d'orzo
1 uovo intero
40gr di burro

Preparazione:

Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento a G i biscotti. Polverizzarli **30 sec. vel turbo** e toglierli dal boccale. Inserire tutti gli altri ingredienti **20 sec. vel 4**. Con la spatola riunire il composto e cuocere **3 min. 70° vel 2**. Aggiungere i biscotti tritati **30 sec. vel 5**. Versare il composto in uno stampo grande o in piccoli stampi. Tenere in frigo per almeno 24 ore. Servire accompagnando la torta con crema inglese.

Crema inglese

Ingredienti:

500 gr di latte (5 mis.)
50 gr di zucchero
1 uovo
10 gr di maizena
1 bustina di vanillina

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **10 sec. vel 4**. Cuocere **10 min. 80° vel 4**. Servire tiepida.

Torta di mele

Ingredienti:

250 gr di mele sbucciate
70 gr di zucchero
3 uova
50 gr (1mis.) di farina

succo di un limone e scorza di mezzo limone
1 noce di burro

Preparazione:

Inserire nel boccale 2 cucchiaini di zucchero **40 sec. vel turbo**. Togliere lo zucchero a velo e metterlo da parte. Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e la scorza del limone **30 sec. vel 6**. Aggiungere le mele tagliate a pezzetti, le uova, la farina e il succo del limone **30 sec. vel 6**. Riunire il composto con la spatola e amalgamare tutto **40 sec. vel 6**. Versare l'impasto in una teglia di 20 cm di diametro imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. Lasciare raffreddare togliere dalla teglia e cospargere di zucchero a velo e servire.

Marmellata di mele

Ingredienti:

500 gr di mele sbucciate e detorsolate
200 gr di zucchero
il succo di un limone

Preparazione:

Inserire nel boccale le mele a pezzetti, lo zucchero e il limone **1 min. vel turbo**. Cuocere **30 min. 100° vel 3**. Versare in vasetti di vetro sterilizzati e farli bollire per 10 min.

Nota bene: la marmellata così ottenuta si conserva per 2/3 settimane.

Latte giallo

Ingredienti:

100 gr di latte (1mis.)
1 tuorlo d'uovo
un cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **20 sec. vel 6.**

Bevanda al cioccolato

Ingredienti:

200 gr (2 mis) di latte
2 cucchiaini di cacao amaro
1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **20 sec. vel 6.**

Nota bene: se si usa il cacao dolce l'aggiunta di zucchero è facoltativa.

Gelato d'ananas

Ingredienti:

1 ananas medio fresco e maturo
200 gr di zucchero
100 gr d'acqua (1 mis)
succo di 2 limoni

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua e zucchero **5 min. 90/100° vel 1.** Versare lo sciroppo in una ciotola e lasciare raffreddare. Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento **vel 6** l'ananas a pezzetti e continuare per 20 sec. Riunire il composto con la spatola, aggiungere lo sciroppo e il succo del limone **20 sec. vel 6.** Versare in un recipiente largo e basso e porre in freezer per 5/6 ore. Al momento di servire tagliare a tocchetti e mantecare **30 sec. vel 8.**

Nota bene: si può sostituire l'ananas con altra frutta a piacere.

Torta d'albume

Ingredienti:

50 gr di farina
25 gr di zucchero
20 gr di burro morbido
1 albume
50 gr di latte
1 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione:

Posizionare la farfalla sulle lame e montare l'albume **2 min. 40° vel 2-3.** Togliere la farfalla e l'albume, inserire senza lavare il boccale lo zucchero, il burro e il latte **40 sec. vel 5.** Riunire il composto con la spatola, aggiungere farina e lievito **30 sec. vel 5.** Unire al composto l'albume montato a neve **30 sec. vel 2.** Ungere una teglia di 16 cm di diametro, versarvi il composto e metterla in forno preriscaldato 20 min. a 180°. Volendo si possono aggiungere 2 cucchiaini di cacao.

Sorbettone di frutta mista

Ingredienti:

700 gr di frutta mista pelata e congelata (2 mele, 1 banana, 1 arancia, 1 kiwi)
150gr di zucchero
2 limoni sbucciati

Preparazione:

Inserire nel boccale lo zucchero **15 sec. vel turbo.** Aggiungere i limoni a pezzetti **15 sec. vel turbo.** Unire la frutta e mantecare **45 sec. vel 7,** spatolando.

Si consiglia di usare frutta di stagione.

Ciambelline

Ingredienti:

250 gr di farina
100 gr di zucchero
1 uovo
450 gr di latte
50 gr di burro
scorzetta gialla di limone
1 pizzico di cannella
1 pizzico di sale
Per la doratura: 1 tuorlo, 1 cucchiaino di latte

Preparazione:

Mettere a bollire dell'acqua in un tegame largo. Inserire nel boccale con lame in movimento **vel 5** la scorzetta di limone e continuare **20 sec.** Unire tutti gli altri ingredienti **10 sec. vel 6.** Togliere l'impasto dal boccale, formare delle ciambelline, del diametro di 4-5 cm. e metterle via via nell'acqua bollente. Appena salgono in superficie, toglierle con un mestolo forato, e disporle sulla placca del forno imburrrata. Pennellare le ciambelline con uovo sbattuto, con latte e cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 30'. La bollitura consente di conservare le ciambelline per diversi giorni. Ovviamente si possono realizzare anche evitando questo procedimento

Torta Margherita

Ingredienti:

200 gr di zucchero
6 uova
125 gr di farina
125 gr di fecola
succo di 1/2 limone
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
burro q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale lo zucchero **20 sec. vel 9.** Unire le uova **20 sec. vel 4.** Inserire dal foro con lame in movimento **vel 5** la farina, la fecola, il sale, il succo di limone e la vanillina **40 sec. vel 5.** Unire il lievito **10 sec. vel 4.** Versare l'impasto in 1 teglia di 24 cm imburrrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., a 180° per 15 min., e infine 15 min. a 200°.

Bibita integrale

Ingredienti:

1/2 limone
1/2 arancia sbucciati e privati dei semi
50 gr di zucchero
150gr d'acqua

Preparazione:

Inserire nel boccale la frutta tagliata a pezzetti e lo zucchero **30 sec. vel 3 e 30 sec. vel 9.** Aggiungere l'acqua **40 sec. vel 6.** Servire subito. La stessa bibita si può fare con altri tipi di frutta mantenendo come base il limone.

Biscotti di pasta frolla

Ingredienti:

300 gr di farina
50 gr di zucchero
130 gr di burro
1 uovo intero più 2 tuorli
la scorza di 1 limone
1 pizzico di sale

Preparazione:

Inserire nel boccale la scorza del limone, lo zucchero e 100 gr di farina **30 sec. vel turbo.** Aggiungere la farina rimasta, le uova, il burro e il sale **25 sec. vel 3.** Avvolgere l'impasto in carta oleata e farlo riposare in frigo per 10 min. Stendere 1 sfoglia dello spessore di 1/2

cm. sul piano infarinato e ritagliare tante formine a piacere. Disporle sulla placca del forno unta o su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15 min. Togliarli ancora tiepidi.

Le più comuni intolleranze

Alcune ricette per l'intolleranza al glutine

Farina di riso precotta Bimby

Ingredienti:

200 gr di riso

Preparazione:

Inserire nel boccale il riso e polverizzare **1 min. vel turbo**. Tostare **30 min. 100° vel 4**.

Nota bene: questo metodo consente di polverizzare e tostare qualsiasi cereale.

Pastina per brodo

Ingredienti:

250 gr di farina senza glutine

2 uova da 70 gr (se sono più piccole, mettere un poco più d'acqua)

20 gr d'acqua

30gr d'olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **30 sec. vel 3**. Togliere l'impasto dal boccale e suddividerlo in 4 salsicciotti. Inserire dal foro con lame in movimento **vel 4 per 6/7 sec.** uno dei salsicciotti, e fermare immediatamente l'apparecchio. Versare la pastina così ottenuta su un canovaccio e ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Nota bene: facendo asciugare bene la pastina, si può conservare per alcuni giorni.

Impasto per pane

Ingredienti:

350 gr di farina senza glutine

150 gr d'acqua

150gr di latte

1 bustina di lievito consentito dalla dieta (14gr)

1 cucchiaio d'olio d'oliva extravergine

1 pizzico di zucchero

sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua, latte e lievito **2 min. 40° vel 3**. Aggiungere farina, sale, zucchero e olio **30 sec. vel 4 poi 1 min. vel spiga**. Con la spatola togliere l'impasto e porlo a lievitare per almeno 1 ora in luogo tiepido. Terminata la lievitazione con le mani infarinate formare dei piccoli panini della forma desiderata. Disporre su una teglia da forno precedentemente unta e fare lievitare ancora in forno preriscaldato a 30° fino a quando avranno raddoppiato il loro volume. Togliere i panini dal forno e coprirli con 1 canovaccio mentre si preriscalda il forno a 200°. Cuocere per 35 min. circa.

Impasto per la pasta fresca

Ingredienti:

200 gr farina senza glutine

2 uova

1 cucchiaio d'olio d'oliva extravergine

sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **30 sec. vel 4**, poi **40 sec. vel spiga**. Togliere l'impasto ottenuto, tirarlo a sfoglia e tagliarlo a piacere.

Nota bene: la compattezza dell'impasto dipende dalla dimensione delle uova.

Torta di mele

Ingredienti:

4 mis di farina senza glutine
3 mele renette (400gr)
100 gr di zucchero
1 fialetta d'essenza di limone
3 uova
3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva
100 gr di latte
1 bustina di lievito consentito
burro e zucchero q.b. per cospargere la torta

Preparazione:

Posizionare la farfalla e inserire nel boccale lo zucchero, l'essenza del limone e le uova **4 min. vel 2**. Senza fermare l'apparecchio, aggiungere dal foro con lame in movimento a **vel 1** olio, latte, farina e lievito. Portare a **vel 2** e continuare a lavorare fino ad arrivare ad un tempo totale di 8 min. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a spicchi. Imburrare 1 teglia di 20-22 cm di diametro, versarvi il composto e sistemare le fette di mela a raggiera. Cospargere di zucchero e fiocchetti di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Lasciar riposare la torta in forno spento per 5 min. prima di toglierla.

Camille Bimby

Ingredienti:

250 gr di carote
120 gr di zucchero
100 gr di farina senza glutine

1 bustina di lievito consentito (10gr)
50 gr di mandorle sbucciate
2 uova piccole scorza di limone

Preparazione:

Inserire nel boccale mandorle, zucchero e scorza di limone, **20 sec. vel turbo**. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento **vel 8** le carote a pezzetti. Portare a **vel turbo per 25 sec**. Riunire il composto con la spatola e unire le uova **5 sec. vel 4**. Sempre dal foro del coperchio e lame in movimento introdurre farina e lievito **30 sec. vel 7**. Ungere 6 pirottini di carta, riempirli per metà e cuocerli in forno caldo a 180° per 30 min. circa.

Nota bene: la stessa ricetta si può eseguire sostituendo la farina senza glutine con 100 gr di fecola e 50 gr di farina di mais, ottenendo un risultato migliore. Comunque le Camille si mantengono morbide per diversi giorni.

Mousse di mele verdi

Ingredienti:

3 mele verdi con la buccia
30 gr di fecola di patate
100 gr di zucchero
succo di un limone

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti **30 sec. vel 7**. Riunire il composto con la spatola e cuocere **7 min. 90° vel 2**. Terminata la cottura amalgamare il tutto **40 sec. vel 6**. Versare in coppette e porre in frigorifero.

Gelatina di frutta

Ingredienti:

300 gr di succo d'arancia e di 1 limone
200 gr di mele renette sbucciate
2 cucchiaini di miele d'acacia
20 gr di gelatina in fogli

Preparazione:

Inserire nel boccale il succo d'arancia, il limone, le mele a pezzetti e il miele **30 sec. vel 4**. Cuocere **5 min. 80° vel 2**. Unire la gelatina precedentemente ammollata e strizzata **2 min. 80° vel 3**. Terminata la cottura amalgamare il tutto **30 sec. vel 6**. Versare in uno stampo inumidito e lasciare addensare in frigorifero per almeno 4 ore.

Torta Silvana senza glutine

Ingredienti:

150 gr di fecola
100 gr di farina di mais
40 gr di maizena
200 gr di zucchero
6 uova (5 rossi e 1 uovo intero)
50 gr di mandorle
200 gr di margarina
1/2 bustina di lievito
sale q.b.

Preparazione:

Sciogliere la margarina a bagnomaria. Inserire nel boccale le mandorle **2 sec. vel. 6** e metterle da parte. Inserire lo zucchero **1 min. vel. Turbo** e metterne da parte due cucchiaini. Introdurre uova e sale **3 min. vel. 3** e in fine la margarina **30 sec. vel. 3**. Unire le farine **1 min. vel. 4** e 20 sec. dal termine aggiungere il lievito. Versare nella teglia (diam. 24 cm) imburata e infarinata e cospargere con le mandorle tritate. Mettere in forno preriscaldato a 170° per 45 min. Prima di servire spolverizzare con zucchero a velo e mettere al centro una bella candelina.

INDICE

A SEI MESI	2	YOGURT ALLA CAROTA	11
PRIMA PAPPA	2	A DIECI MESI.....	12
CREMA DI VERDURE.....	2	PASTINA AL LATTE.....	12
PAPPA DI VERDURE	2	PAPPA DI TACCHINO.....	12
PAPPA DI LATTUGA	2	PASSATA DI ZUCCHINE	12
PAPPA CON I FAGIOLINI	3	PASTICCIO DI SPINACI.....	12
PAPPA DI MAIS E TAPIOCA	3	VELLUTATA DI ZUCCA.....	12
PASSATA DI POLLO	3	VELLUTATA DI FAGIOLINI.....	13
PAPPA CON MANZO	3	PASSATA DI PESCA	13
CREMA DI PROSCIUTTO	4	FRULLATO CON CORNFLAKES	13
PASSATA DI VERDURE	4	COMPOSTA DI CORN FLAKES	13
SEMOLINO E POLLO	4	YOGURT CON ANANAS	13
PAPPA CON CAROTE E SEDANO.....	4	SPREMUTA DI POMPELMO	14
MELA E BANANA PASSATA	4	IL SUO PRIMO COMPLEANNO	15
DESSERT DI PERA E MELA	5	PAN DI SPAGNA	15
DESSERT DI BANANA.....	5	PAN DI SPAGNA SENZA GLUTINE.....	15
DESSERT MELA	5	“PER LA FARCITURA”	15
MELA GRATTUGIATA BIMBY	5	CREMA	15
MELE E PERE AL BIMBY	5	PANNA MONTATA	15
PERA E BANANA CON IL BIMBY.....	5	“PER LA DECORAZIONE”	16
BANANA AL LIMONE	6	GHIACCIA	16
A OTTO MESI.....	7	GHIACCIA AL CIOCCOLATO.....	16
BRODO VEGETALE	7	CREMA DI BURRO.....	16
BRODO DI CARNE.....	7	A DODICI MESI	17
MINISTRA CON PLATESSA	7	PAPPA DOLCE.....	17
PAPPA DI SOGLIOLA	7	NASELLO AL VAPORE	17
PAPPA DI NASELLO	7	PATATE AL VAPORE.....	17
PAPPA COI FINOCCHI	8	CAROTE AL VAPORE.....	17
PAPPA DI SPINACI.....	8	VELLUTATA DI POMODORI.....	17
CREMA DI RISO AL POMODORO	8	SOUFFLÉ DI GRUVIERA	18
NASELLO CON PATATE	8	SOUFFLÉ DI CAROTE	18
SEMOLINO DI GRANO IN BRODO	9	PASTICCIO DI CARNE.....	18
SEMOLINO DI RISO IN BRODO	9	PASTICCIO DI PATATE.....	18
PAPPA DI MAIZENA.....	9	PESCE GRATINATO	18
SEMOLINO CON L'UOVO	9	SOGLIOLA AL POMODORO.....	19
SEMOLINO DI RISO	9	TORTINO DI VERDURE	19
PANCOTTO.....	9	SUGO AL PROSCIUTTO	19
CAROTE AL LATTE	10	HAMBURGER AL FORMAGGIO	19
COMPOSTA GOLOSA	10	PROSCIUTTO CON SPINACI	20
BANANA ALL'ARANCIA.....	10	RISO AL VAPORE	20
COMPOSTA DI YOGURT.....	10	MINISTRA DI VERDURE.....	20
FRULLATO DI YOGURT.....	10	POMODORO PROFUMATO	20
YOGURT CON ALBICOCHE.....	10	SUGO DI POMODORO	21
MERENDA ALLA FRUTTA	11		

LA PRIMA COLAZIONE	21
FRULLATO CON BISCOTTI	21
FRULLATO DI BANANA	21
FRULLATO DI LAMPONI	21
BANANA ALLA VANIGLIA	21
BIBITA ALL'ARANCIA	22
PORRIDGE INGLESE	22
PRIMA COLAZIONE INGLESE.....	22
FRULLATO CON FIOCCHI DI RISO	22
SUCCO DI FRUTTA	22
A VENTIQUATTRO MESI.....	23
PASTINA FRESCA PER BRODO	23
MINESTRA A CRUDO.....	23
RAGÙ	23
VELLUTATA DI PISELLI	23
SEDANO AL FORNO.....	23
TORTINO DI SPINACI.....	24
CARCIOFI RIPIENI AL FORNO	24
TORTA ALLE FRAGOLE	24
MERENDA ALLE FRAGOLE	24
TORTA DI BISCOTTI	25
CREMA INGLESE.....	25
TORTA DI MELE.....	25
MARMELLATA DI MELE	25
LATTE GIALLO	25
BEVANDA AL CIOCCOLATO.....	26
GELATO D' ANANAS.....	26
TORTA D' ALBUMI	26
SORBETTONE DI FRUTTA MISTA	26
CIAMBELLINE	27
TORTA MARGHERITA	27
BIBITA INTEGRALE.....	27
BISCOTTI DI PASTA FROLLA	27
LE PIÙ COMUNI INTOLLERANZE	29
FARINA DI RISO PRECOTTA BIMBY	29
PASTINA PER BRODO	29
IMPASTO PER PANE.....	29
IMPASTO PER LA PASTA FRESCA.....	29
TORTA DI MELE.....	30
CAMILLE BIMBY	30
MOUSSE DI MELE VERDI	30
GELATINA DI FRUTTA	30
TORTA SILVANA SENZA GLUTINE.....	31
INDICE	32