

Thermomix® Spiralizer



thermomix
VORWERK



Thermomix® Spiralizer

Dai sfogo alla tua creatività e presenta le verdure a forma di accattivanti spirali! Grazie allo Spiralizer Thermomix® potrai creare facilmente spaghetti o tagliatelle di zucchine. Sperimenta con diversi ingredienti e renderai esclusivo e originale ogni tuo piatto.

**Aggiungi
più verdure,
stile e vita ai
tuoi piatti!**

Come si assembla l'inserto lame e il modulo dello Spiralizer

Lo Spiralizer contiene diverse parti che sono raffigurate e descritte in questa pagina e in quella seguente.

Una volta assemblato, lo Spiralizer deve essere posizionato con precisione sul contenitore di Thermomix® Affettatutto. Assicurarsi che la lama dello Spiralizer si trovi esattamente sotto il foro del coperchio (vedi figura 3 a pag. 42–43).



Assemblaggio in due semplici passi

Cosa si può ottenere con lo Spiralizer

Quando si è pronti per iniziare, scegliere la lama in base alla ricetta che si vuole eseguire.



Lama 1

Con la lama 1 si otterranno spirali larghe, simili a tagliatelle.



Lama 2

Con la lama 2 si otterranno spirali sottili simili a linguine o spaghetti.



Come si usa Thermomix® Affettatutto+ con la lama dello Spiralizer

Lo Spiralizer Thermomix® ti aiuterà a preparare gli ingredienti come li desideri tu. Fidati dello Spiralizer Thermomix®: è facile da usare e da pulire!

Assemblare

1 Prima di assemblare lo Spiralizer Thermomix®, assicurati che il boccale sia ben inserito e correttamente posizionato in Thermomix® TM6 o TM5, e che sia vuoto.

2 Inserisci il perno sul gruppo coltelli all'interno del boccale e assicurati che sia correttamente posizionato. La base del perno si trova al centro del gruppo coltelli e il perno deve rimanere in posizione verticale.

3 Posiziona il contenitore sul perno. Il perno dovrebbe vedersi attraverso il buco centrale del contenitore.

4 Inserisci la lama scelta nell'inserto, richiudilo e fallo scivolare nel modulo dello Spiralizer.

5 Posiziona lo Spiralizer correttamente sul contenitore di Thermomix® Affettatutto. Per farlo, allinea i bordi della parte opaca del gruppo coltelli (forma a V capovolta) sulla parte interna dei manici del contenitore, come mostrato qui. In tal modo si potrà essere certi che la lama è allineata sotto la parte larga del foro.

6 Posiziona il coperchio di Thermomix® Affettatutto sul contenitore. Il foro dovrà trovarsi sopra l'inserto lame dello Spiralizer. I bracci di blocco lo manterranno fermo una volta che il motore verrà attivato.

7 Inserisci l'ingrediente preparato sul posizionatore dello Spiralizer.

8 Gira la manopola per avviare e spingi leggermente il posizionatore dello Spiralizer in basso attraverso il foro in direzione della lama dello Spiralizer.



Per ottenere buoni risultati è assolutamente necessario assicurarsi del corretto posizionamento dello Spiralizer e dell'ingrediente sul posizionatore.

Come usare Thermomix® Affettatutto+ per creare verdure a spirale con il Thermomix® TM6 o TM5

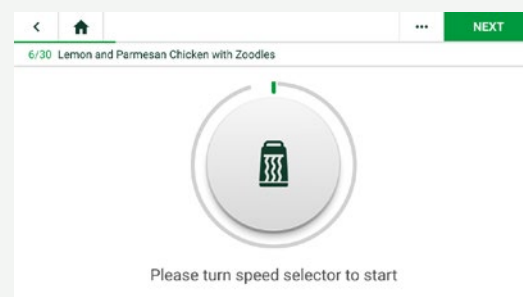
Con Thermomix® Affettatutto+ e lo Spiralizer sarai pronto per creare spirali con i tuoi ingredienti preferiti. Vedrai come è facile usare lo Spiralizer, sia per realizzare una ricetta in Modalità Guidata, sia in Modalità Manuale. Puoi usare Thermomix® Affettatutto+ con lo Spiralizer sia con Thermomix® TM6 sia con Thermomix® TM5. Per ogni versione troverai ricette ad hoc su Cookidoo®.

Vediamo come usare lo Spiralizer con entrambe le versioni.

Con Thermomix® TM6

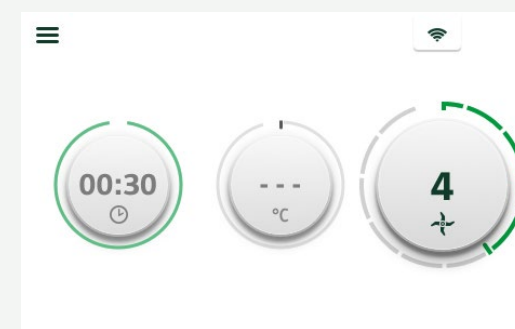
Fai scorrere la schermata principale per accedere alla Modalità Spiralizer. Ricordati che potrai trovare ulteriori spiegazioni su ciascuna Modalità toccando il simbolo Informazioni sul tuo Thermomix®.

Importante: il tipo di taglio dipende dal lato del disco rivolto verso l'alto, non dalla Modalità selezionata.



Fissa l'ingrediente sul posizionatore dello Spiralizer. Inseriscilo attraverso il foro del coperchio, ruota la manopola della velocità per iniziare e Thermomix® si avvierà. Premi leggermente sul posizionatore dello Spiralizer, tocca quindi la manopola per arrestare l'apparecchio quando avrai finito. In alternativa, la Modalità si arresterà automaticamente dopo 30 secondi.

Con Thermomix® TM5



Attenzione: imposta un tempo massimo di 30 secondi per evitare di riempire eccessivamente il contenitore e usa sempre la velocità 4.

La larghezza delle spirali dipende dalla lama selezionata e non dallo spessore dell'ingrediente. Entrambe le lame vengono usate allo stesso modo. Per evitare che gli ingredienti diventino troppo morbidi o si incastrino sulla lama, imposta il tempo per non più di **30 secondi** e gira la manopola sulla **velocità 4**.

È importante aprire il coperchio per controllare il contenitore e svuotarlo, se necessario, prima di continuare. Dopo aver finito di tagliare a spirale un ingrediente, controllare anche se la parte restante dell'ingrediente è ancora bloccata nel posizionatore. In caso contrario, rimuoverla con cautela dalla lama prima di continuare. Grazie a queste verifiche si eviterà il blocco della lama e risultati insoddisfacenti.

Se gli ingredienti hanno uno spessore superiore a quello della lama, usa un pelaverdure per assottigiarle, evitando così il blocco della lama dovuto all'eccesso di materiale. Usa il posizionatore dello Spiralizer per bloccare i pezzi assottigliati e inseriscili quindi attraverso il foro del coperchio. Premi delicatamente gli ingredienti attraverso il foro per ottenere un taglio uniforme e regolare.

Per ottenere risultati migliori con Thermomix® Affettatutto+, segui sempre le istruzioni della Modalità Guidata presenti nelle ricette disponibili su Cookidoo®.

I nostri consigli per i tuoi migliori risultati

Vuoi trovare forme alternative per seguire una dieta varia e servire piatti colorati in maniera originale? Che ne diresti di preparare degli spaghetti di zucchine o di patate dolci? Reinventa il tuo modo di cucinare e scopri un nuovo modo di portare in tavola le verdure!

Un modo creativo e appetitoso di mangiare frutta e verdura.

Buono a sapersi

Preparazione degli ingredienti

- **Prima di tagliare a spirale gli ingredienti**, preparali: pela, se necessario, o pulisci con cura, usando una spazzola, la frutta e la verdura. Non sbucciarla, in quanto molti importanti nutrienti e vitamine sono presenti nella buccia.
- **Le estremità di frutta e verdura** dovrebbero essere il più possibile piane. Se le estremità non sono piane, potrebbe risultare difficile bloccare l'ingrediente nel posizionatore dello Spiralizer. Di conseguenza, esso potrebbe spostarsi dal centro e gli ingredienti verrebbero tagliati a mezzaluna o in spirali irregolari. Se necessario, eliminare un pezzettino dell'estremità.
- **Per ottenere spirali di verdure perfette, che assomigliano a degli spaghetti**, il diametro dell'ingrediente dovrebbe essere minimo di 3 cm e massimo di 5 cm. Per ottenere delle spirali e non dei semplici tagli corti ondulati, l'ingrediente dovrebbe essere per quanto possibile dritto e dovrebbe essere centrato sulla lama. Ingredienti più larghi, ad esempio le zucche, dovranno essere tagliate in forme circolari in modo che possano passare attraverso il foro del coperchio. Conservare i ritagli utilizzabili per usarli nella stessa o in altre ricette.
- **Quando si tagliano a spirale verdure di grandi dimensioni**, si rischia di ottenere spaghetti molto lunghi e dritti, che non saranno facili da servire. Sarà meglio tagliarli, preferibilmente prima della cottura, per ottenere spaghetti più corti. In generale, le verdure più lunghe di 15 cm dovrebbero essere tagliate in pezzi non più lunghi di 10-11 cm.



Cosa si può tagliare a spirale?

- **Quando usi Spiralizer Bimby®**, assicurati che frutta e verdura siano sode al tatto e rimuovi eventuali semi e torsoli. La polpa dell'ingrediente deve essere soda e compatta e non morbida e succosa.
- **Per ottenere risultati ottimali** e per evitare di schiacciare gli ingredienti o che le spirali si aggroviglino nella lama, i pezzi di verdura e frutta devono essere lunghi almeno 4 cm e al massimo 10-11 cm. Tienilo presente quando fai la spesa e prepari gli ingredienti, in modo da sceglierli e tagliarli di conseguenza.
- **Per ottenere piatti esteticamente belli**, scegli frutta e verdura in base alla loro consistenza, al colore, al sapore e, preferibilmente, al valore nutrizionale. Alcuni ingredienti indicati per il taglio a spirale sono le zucchine, le patate dolci, le patate, le zucche, i cetrioli, le pastinache, le carote, le barbabietole, le mele e le pere.

Suggerimenti generali

- **Per evitare che l'ingrediente non tagliato blocchi la lama**, assicurarsi che sia ancora fissato al posizionatore dello Spiralizer una volta terminato il taglio. In caso contrario rimuovere con cura l'ingrediente non tagliato dalla lama prima di procedere.
- **Pianifica in anticipo** e conserva le spirali di frutta e verdura preparate in frigorifero o congelale per un uso successivo. A tale scopo, foderare un contenitore ermetico di vetro o plastica con carta assorbente inumidita e sigillare. Le verdure a spirale si conservano in frigorifero fino a 48 ore, anche se potrebbero indurirsi e perdere il loro sapore. Le verdure ad alto contenuto di acqua si conservano solo per 2 giorni. Le mele e le pere sono difficili da conservare perché si ossidano e scoloriscono una volta tagliate e a spirale. Le patate a spirale si conservano bene coperte con acqua fredda in un contenitore ermetico riposto in frigorifero per un massimo di 48 ore.
- **Alcune verdure possono essere tagliate a spirale anche se parzialmente cotte o al vapore**, come ad esempio, il sedano rapa o le carote. Per queste ultime, si consiglia di tagliarle a spirale manualmente utilizzando la lama 1 (taglio largo) e la velocità 2. Tuttavia, il tempo di cottura dipenderà dal grado di maturazione della verdura. I risultati migliori si ottengono con gli ingredienti crudi.
- Quando si taglia a spirale frutta o verdura, a seconda del tipo di ortaggio, si possono avere delle **rimanenze** non tagliate dalla forma strana; non buttarle via. Utilizzale invece per realizzare delle crudité da accompagnare con la tua salsa preferita, oppure tagliale a dadini e aggiungile a zuppe, pasta, piatti a base di riso, insalate, frittate, muffin o frullati per la colazione o la merenda dei tuoi bambini. Conservate in un contenitore ermetico, si mantengono fino a 4 giorni in frigorifero. Se si usano mele o pere, taglia il pezzo rimanente a dadini e usali per preparare una sangria. Se si usano i cetrioli, tagliali a dadini e congelali in una vaschetta per cubetti di ghiaccio per poi aromatizzare dell'acqua. In alternativa, utilizza subito le rimanenze: mettile nel boccale e trita: **3 sec./vel. 5** poi aggiungile nella ricetta che stai preparando.
- **Quando si tagliano a spirale ingredienti soggetti ad ossidazione**, come mele, platani e pere, farlo poco prima di utilizzarli. Se necessario, spruzzali con del succo di limone.



Cucinare per la
famiglia e per
bambini

Evitare le salse acquose

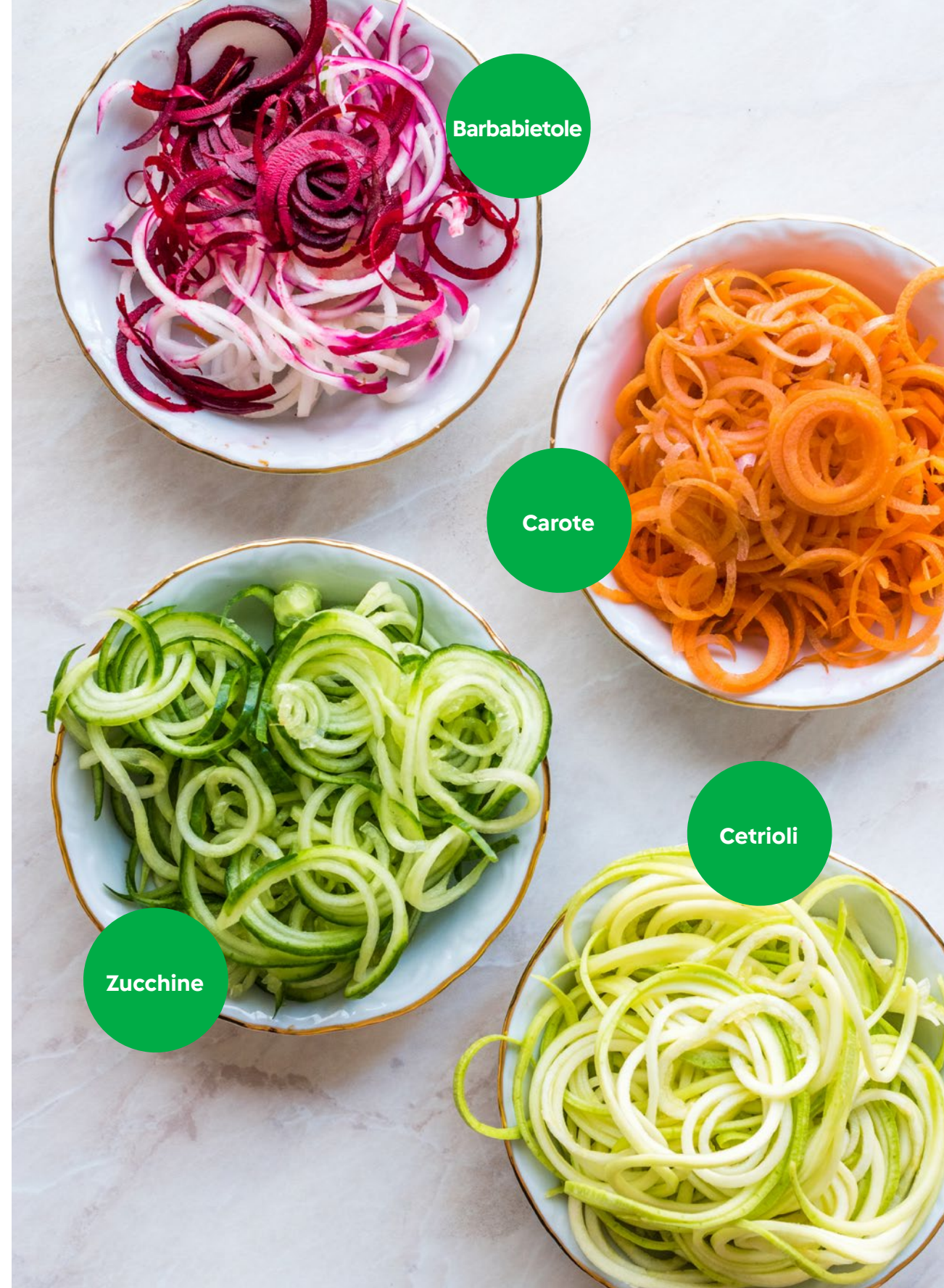
- **Ingredienti come il cetriolo sono costituiti essenzialmente da acqua**, che viene rilasciata se l'ingrediente si prepara troppo in anticipo prima di utilizzarlo. Ecco alcuni trucchi per limitare la quantità di acqua rilasciata:
 - Asciugare le verdure con carta assorbente o con un canovaccio pulito una volta tagliate a spirale.
 - Restringere per quanto possibile la salsa prima di aggiungerla alle verdure tagliate a spirale.
 - Se possibile, aggiungere al piatto ingredienti che assorbano il liquido in eccesso, ad esempio fagioli cotti o pangrattato.
- Cuocere gli spaghetti di verdure separatamente e scolarli bene prima di aggiungerli alla salsa.
- Invece di trasferire direttamente il contenuto del boccale in un piatto da portata, togliete le spirali cotte con una pinza, in modo da far scolare il liquido in eccesso nel boccale.
- Per gli spaghetti di verdure, optare per tempi brevi di cottura al vapore, mentre le spirali di patate vengono bene fritte. Per le altre verdure è preferibile insaporirle per evitare che le spirali si brucino. Evitare di immergere le spirali di verdura in acqua durante la cottura per evitare che scuociano e per ottenere la consistenza desiderata senza un eccesso di acqua.

Guida al taglio a spirale degli ingredienti

Con lo Spiralizer Thermomix® è possibile tagliare a spirale in modo facile e veloce una grande varietà di frutta e verdura. A seconda del luogo dove vivi, potresti avere a disposizione frutta e verdura locale che non è possibile trovare altrove e viceversa. In caso di dubbio su un ingrediente, consultare le tabelle seguenti per determinare se può essere tagliato a spirale o meno.

LE MIGLIORI VERDURE PER IL TAGLIO A SPIRALE

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Barbabietola Barbabietola	Sbucciata, senza le estremità. Tagliata in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	Scegliere barbabietole di dimensioni piccole o medie (vedere figura a pag. 52).
Broccolo (gambo)	Sbucciata in modo da ottenere una superficie dritta ed uniforme. Eliminare le parti fibrose	Sottile o largo	I migliori risultati si ottengono con la lama 1. Deliziose crude aggiunte all'insalata (vedere figura a pag. 52).
Carota	Grande, soda, uniforme. Pelata e senza estremità. Tagliata a pezzi di lunghezza non superiore al posizionatore dello Spiralizer. Usare carote con un diametro idoneo per passare attraverso il foro del coperchio (ø minimo 5 cm). Se sono più piccole, si otterrà un mix di spaghetti corti e spaghetti lunghi.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio spesso potrebbe rompere a pezzi la carota invece di produrre spirali continue (vedere figura a pag. 51).
Cavolo navone o rutabaga	Sbucciato e senza le estremità. Tagliato in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Largo	Trattandosi di un ortaggio duro ma succoso, non si potrà ottenere un taglio continuo con la lama 2 (sottile).
Cavolo rapa	Sbucciato e senza le estremità. Tagliato in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	Rimuovere le parti fibrose per evitare che rimangano incastrate nella lama.
Cetriolo	Molto sodo, non sbucciato e senza le estremità. Lasciarlo intero se passa dal foro del coperchio. Tagliato a metà se è troppo grosso, senza semi e ben tamponato per rimuovere l'umidità in eccesso. Per i migliori risultati si consiglia il taglio sottile se il cetriolo è tagliato a metà.	Sottile o largo	Quando si sceglie il cetriolo, fare attenzione che sia fresco e sodo per evitare che contenga troppa acqua all'interno.



LE MIGLIORI VERDURE PER IL TAGLIO A SPIRALE
(continua)

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Daikon	Sodo, senza le estremità e ben pulito. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi il daikon invece di produrre spirali continue (vedere figura a pag. 51).
Pastinaca	Grande e soda. Sbucciata e senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi la pastinaca invece di ottenere spirali continue.
Patata	Varietà soda. Non sbucciata (ben lavata) o sbucciata, senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	Per evitare spirali corte e arricciate e ottenere invece spirali lunghe, non tagliare a metà la patata, ma tagliarla a forma cilindrica in modo da poter passare attraverso il lato largo della lama. Scegliere, per quanto possibile, patate stagionate.
Patata dolce	Non sbucciata (ben lavata) o sbucciata e senza le estremità. Se necessario, tagliata in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe ridurre in pezzi la patata dolce invece di produrre spirali continue.
Sedano	Sbucciato e senza le estremità. Se necessario, tagliato in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro.	Sottile o largo	A causa della sua consistenza dura, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi il sedano invece di produrre spirali continue.
Zucca	Scegliere per quanto possibile una zucca dalla forma regolare. Sbucciata e senza le estremità in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio. Eliminare la parte centrale fibrosa.	Sottile o largo	Per ottenere delle belle spirali, è importante tagliare la zucca a forma cilindrica in modo da passare attraverso il foro del coperchio.
Zucca butternut	Sbucciata e senza le estremità. Tagliata in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	Se non tagliata in forma cilindrica, le spirali ottenute avranno la forma rettangolare e non di lunghe spirali.
Zucchini	Senza le estremità e tagliata a metà. Se necessario, tagliata in forma circolare in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Sottile o largo	Per evitare spirali corte e arricciate e ottenere invece spirali lunghe, non tagliare a metà la zucca, ma tagliarla a pezzi di lunghezza non superiore al posizionatore dello Spiralizer. Per evitare sprechi, è preferibile usare zucchine di piccolo diametro (vedere figura a pag. 51).

LA MIGLIORE FRUTTA PER IL TAGLIO A SPIRALE

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Mela	Non sbucciata, ben lavata, senza il nocciolo e senza le estremità. Tagliata in modo da poter passare attraverso il foro.	Sottile o largo	Scegliere le varietà di mele più sode e meno succose (ad es. Honeycrisp, Braeburn o Granny Smith). Non tagliare a metà le mele (vedere figura a pag. 55).
Pera	Scegliere una varietà poco succosa. Molto soda, non sbucciata, senza il nocciolo e senza le estremità, intera, tagliata a metà o in 3 spicchi, a seconda dello spessore, tagliata se necessario in base alla lunghezza della lama.	Sottile	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi la pera invece di produrre spirali continue (vedere figura a pag. 55).
Platano	Sbucciato e senza le estremità e le parti fibrose.	Sottile	(vedere figura a pag. 55)

Smontaggio e pulizia del disco Affettatutto reversibile e delle lame dello Spiralizer

Smontaggio di Thermomix® Affettatutto e del disco Affettatutto reversibile

Lo spingitore ritornerà in posizione dopo aver completato l'azione di taglio. Sarà pertanto al suo posto quando si rimuoverà il coperchio.

Per facilitare la rimozione, il disco Affettatutto reversibile rimane all'interno del coperchio quando viene sollevato. In tal modo sarà più facile rimuovere gli ingredienti dal contenitore.

Una volta completata l'operazione, rimuovi il contenitore **e il perno**. Tutto qua! Il boccale sarà pulito e pronto all'uso.

Il disco Affettatutto reversibile e le lame dello Spiralizer sono molto taglienti. Tenere fuori dalla portata dei bambini.



Per rimuovere il disco Affettatutto reversibile, togliere lo spingitore prima di sollevare il coperchio. Prendere il disco Affettatutto reversibile dalla parte centrale in plastica e tirare per estrarre.

Smontaggio della base dello Spiralizer



1 Per smontare lo Spiralizer, rimuovere il coperchio e il posizionatore dello Spiralizer. Lo Spiralizer rimarrà attaccato al coperchio. Rimuovere con attenzione lo Spiralizer effettuando un leggero movimento rotatorio.



2 Per smontare l'inserto lame, spingere verso l'esterno, utilizzando il pollice, il piccolo cilindro sporgente. Aprire l'inserto lame premendo contemporaneamente sulle due alette poste sulla parte inferiore dell'alloggiamento, per staccare la parte superiore da quella inferiore. Rimuovere la lama.

Pulizia di Thermomix® Affettatutto e delle lame dello Spiralizer

Tenere sempre il disco di Thermomix® Affettatutto dalla parte centrale in plastica e toccare le lame dello Spiralizer solo sui lati, per evitare il contatto con i bordi taglienti. Per la pulizia delle varie parti di Thermomix® Affettatutto+ è sufficiente un rapido risciacquo sotto l'acqua corrente, utilizzando una spugna per piatti. Si consiglia di smontare lo Spiralizer prima di pulirlo.

Quando è necessaria una pulizia più accurata, ad esempio dopo aver affettato o grattugiato del formaggio, utilizzare del detersivo per piatti.

Thermomix® Affettatutto+ può essere lavato in lavastoviglie. Smontare tutti i componenti e, possibilmente, metterli sul cestello superiore della lavastoviglie. Anche se il disco di Thermomix® Affettatutto e le lame dello Spiralizer possono essere puliti in lavastoviglie, il lavaggio a mano contribuirà a mantenere alta la qualità del disco e delle lame per un periodo più lungo. Evitare di mettere in ammollo il disco di Thermomix® Affettatutto e le lame dello Spiralizer per evitare l'ossidazione.

Alcuni ingredienti ricchi di beta-carotene, come le carote, possono causare tenaci macchie sulle parti in acciaio di Thermomix® Affettatutto+. Per rimuoverle efficacemente senza danneggiare il disco, strofinare le parti macchiate con dell'olio vegetale utilizzando un batuffolo di cotone o della carta assorbente, quindi lavare normalmente con acqua e detersivo. Durante questa operazione, assicurarsi sempre di tenere il disco dalla parte centrale in plastica. Non utilizzare candeggina per pulire le parti di Thermomix® Affettatutto+.

Ricette che ti ispireranno ogni giorno

Tantissimi ingredienti possono
essere affettati, grattugiati o
tagliati a spirale con Thermomix®
Affettatutto+

*Con Thermomix® Affettatutto si possono tagliare a fette
spesse o sottili e si possono grattugiare verdure, tuberi,
frutta o formaggio a pasta dura (come il Parmigiano
Reggiano) per creare velocemente, facilmente e con la
massima precisione guarnizioni, piatti di frutta, gratin e
tanti altri piatti. Con lo Spiralizer potrai trasformare
zucchine, carote o altre verdure in spaghetti o tagliatelle.
Ti diamo alcuni suggerimenti, testati direttamente nelle
nostre cucine Thermomix®, grazie ai quali avrai un
Successo Garantito con Thermomix® Affettatutto+.*

Sfrutta al meglio questi tre tipi di
tagli e trasformerai ricette semplici
e ordinarie in splendidi piatti.



Affettare



Grattugiare



Tagliare a spirale



Torta salata di tagliatelle di verdure flambée con halloumi

🍳 20 min. ⌚ 1 h. 10 min. 🌿 facile 🍴 4 porzione

Ingredienti

220 g di farina tipo 00
35 g di olio extravergine di oliva
125 g di acqua
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
75 g di zucchine, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
75 g di zucchine gialle, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
100 g di carote, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
100 g di patate americane dolci, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
100 g di barbabietola, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
2 spicchi di aglio
150 g di peperone rosso, a listarelle (5 mm)
150 g di panna acida
150 g di formaggio halloumi o 150 g di Feta
50 g di gherigli di noci, tritate grossolanamente

Preparazione

1. Mettere nel boccale la farina, 15 g di olio extravergine di oliva, l'acqua, il sale e lo zucchero e impostare **Spiga** 🌀/1 min. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e compattare in una palla, sistemare in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Nel frattempo, pulire il boccale e proseguire con la ricetta.
2. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare la barbabietola, le zucchine, le zucchine gialle, le carote e le patate dolci, tenere da parte.
3. Posizionare il perno, il contenitore e lo Spiralizer con la lama 1 (lama nera). Chiudere con il coperchio del del contenitore e fissare 1 patata dolce al posizionatore dello Spiralizer. Inserire il posizionatore spintore. **Spiralizer** 🌀, premendo delicatamente il posizionatore. Ripetere l'operazione con le altre patate dolci. Trasferire in una ciotola grande e tenere da parte.
4. Riposizionare sul perno il contenitore e lo Spiralizer con la lama 1 (lama nera). Chiudere con il coperchio del del contenitore e fissare 1 carota al posizionatore dello Spiralizer. Inserire il posizionatore spintore. **Spiralizer** 🌀, premendo delicatamente il posizionatore. Ripetere l'operazione con le altre carote. Trasferire nella ciotola con le patate dolci e tenere da parte.
5. Riposizionare sul perno il contenitore e lo Spiralizer con la lama 1 (lama nera). Chiudere con il coperchio del del contenitore e fissare 1 zucchina al posizionatore dello Spiralizer. Inserire il posizionatore spintore. **Spiralizer** 🌀, premendo delicatamente il posizionatore. Ripetere l'operazione con le altre zucchine. Trasferire nella ciotola con le verdure e tenere da parte.

Continua a pag. 26 →



Utensili

ciotola, pellicola trasparente, Spiralizer, ciotola capiente, teglia da forno, carta forno, forchetta, matterello

Per 1 porzione:

Energia 2208.8 kJ / 527.9 kcal
Grassi 25.6 g, Carboidrati 59.1 g
Proteine 16.4 g

6. Riposizionare sul perno il contenitore e lo Spiralizer con la lama 1 (lama nera). Chiudere con il coperchio del del contenitore e fissare 1 barbabietola al posizionatore dello Spiralizer. Inserire il posizionatore spintore. **Spiralizer**, premendo delicatamente il posizionatore. Ripetere l'operazione con le altre barbabietola. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale. Conservare le tagliatelle di barbabietola nel contenitore.
7. Mettere nel boccale l'aglio e 20 g di olio extravergine, tritare **5 sec./vel. 5**. Riunire sul fondo con la spatola.
8. Aggiungere i peperoni e insaporire: **5 min./120°C/vel. 1**.
9. Preriscaldare il forno a 220°C.
10. Riprendere l'impasto e trasferirlo su un pezzo di carta forno leggermente infarinato (40x40 cm) e stendere in un disco (3 mm di spessore). Trasferire la carta forno con la sfoglia su una teglia. Bucherellare la pasta con una forchetta, spalmarvi sopra la panna acida e distribuire uniformemente sulla superficie i peperoni insaporiti, le tagliatelle di verdure e le barbabietole.
11. Sbriciolare l'halloumi sui peperoni e sulle verdure. Cuocere in forno caldo la torta salata per circa 20 minuti (220°C) o finché le verdure non saranno croccanti. Decorare con le noci e servire a fette.

Consigli

- Per ottenere risultati ottimali e per evitare di schiacciare gli ingredienti o che le spirali si aggroviglino nella lama, i pezzi di verdura e frutta devono essere lunghi almeno 4 cm e al massimo 10–11 cm. Tenetelo presente quando fate la spesa e preparate gli ingredienti, in modo da sceglierli e tagliarli di conseguenza.
- Per ottenere spirali vegetali perfette, simili alla pasta, il diametro della superficie dell'ingrediente fissato allo spintore dello spiralizzatore deve essere di minimo 3 cm e massimo 5 cm di diametro. Inoltre, deve essere fissato correttamente sullo spintore per essere centrato sulla lama.
- Questa ricetta è stata preparata con lo spiralizzatore. È possibile tagliare le verdure con un'altra lama del Thermomix Cutter per un'ulteriore rifinitura.

Salmone al forno con tagliatelle di zucchine

 15 min.  30 min.  facile  4 porzione

Ingredienti

800 g di zucchine, senza le estremità. Se di grandi dimensioni, tagliate a forma cilindrica per adattare al foro
1 limone, il succo di metà
800 g di filetti di salmone fresco senza pelle e senza lische (4 filetti) o 800 g di filetti di salmone congelati, senza pelle e senza lische (4 filetti)
½ cucchiaino di sale
20 g di prezzemolo fresco, le foglioline lavate ed asciugate
2-4 spicchi di aglio
100 g di pomodori secchi sott'olio scolati, (olio tenuto da parte)
½ cucchiaino di pepe di Cayenna (opzionale)
500 g di acqua

Utensili

ciotola, Spiralizer, teglia da forno, carta forno, piatto da portata capiente

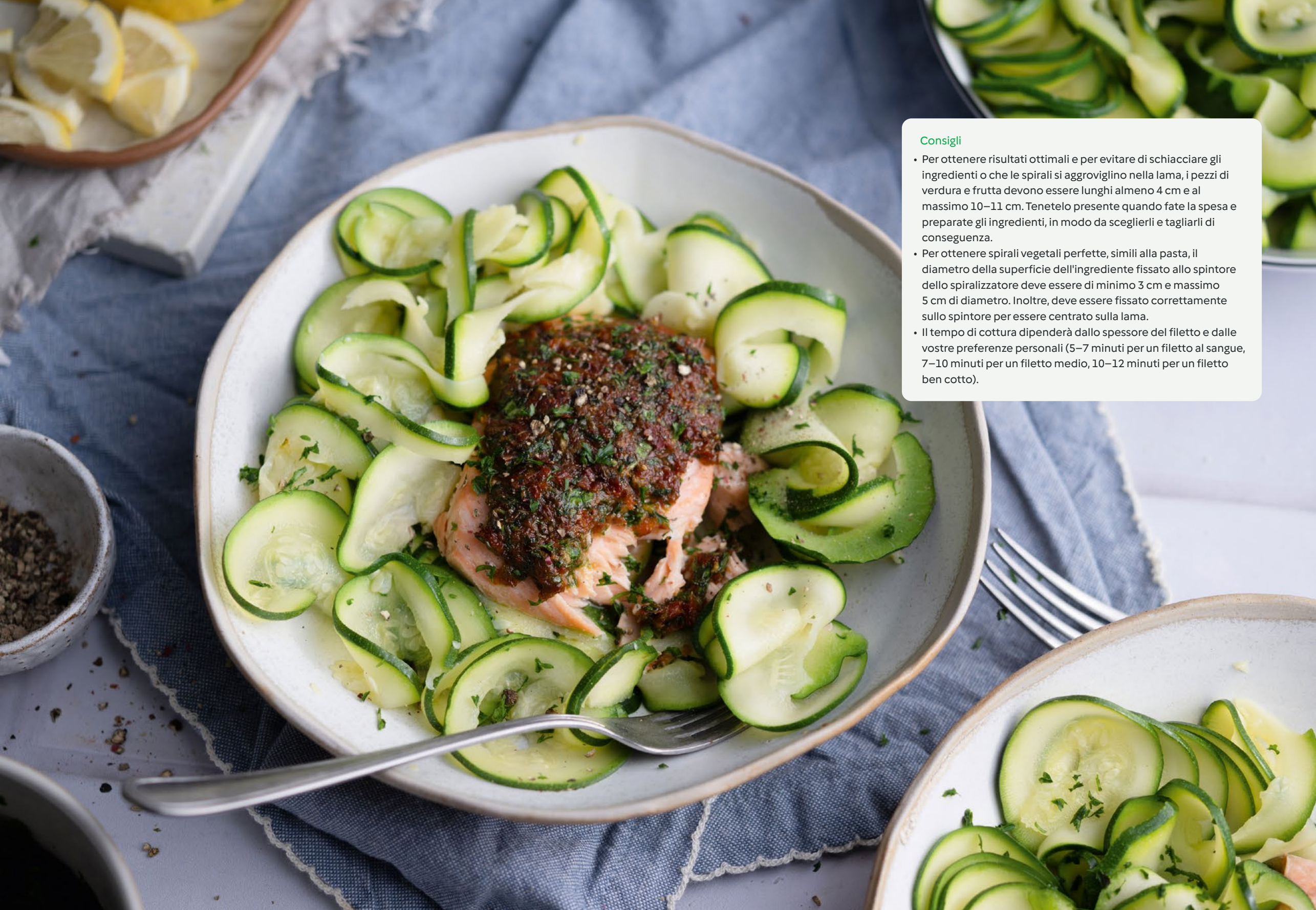
Per 1 porzione:

Energia 2030.4 kJ / 485.3 kcal
Grassi 28.4 g, Carboidrati 22.6 g
Proteine 36.6 g

Preparazione

1. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare le zucchine, tenere da parte.
2. Posizionare il perno, il contenitore e lo Spiralizer con la lama 1 (lama nera). Chiudere con il coperchio del del contenitore e fissare 1 zucchina al posizionatore dello Spiralizer. Inserire il posizionatore spintore. **Spiralizer**, premendo delicatamente il posizionatore. Ripetere con le altre zucchine. Trasferire le zucchine nel recipiente del Varoma e tenere da parte. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
3. Preriscaldare il forno a 190°C e foderare una teglia con carta da forno, tenere da parte.
4. Sistemare i filetti di salmone sulla teglia preparata, irrorare con il succo di limone e spolverizzare con il sale.
5. Mettere nel boccale il prezzemolo e l'aglio, tritare: **3 sec./vel. 7**. Riunire sul fondo con la spatola.
6. Aggiungere i pomodori secchi, 30 g di olio dei pomodori tenuto da parte e il pepe di Cayenna, tritare: **3 sec./vel. 7**. Riunire sul fondo con la spatola e tritare di nuovo: **3 sec./vel. 7**. Ripetere 1–2 volte per ottenere una pasta.
7. Spalmare la pasta di pomodori secchi su ogni filetto di salmone e ricoprire con 1–2 fettine di limone. Cuocere in forno caldo per circa 7–12 minuti (190°C) (vedere consigli). Nel frattempo, proseguire la ricetta.
8. Mettere nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma, chiudere con il coperchio e cuocere a vapore: **15 min./Varoma/vel. 1**.
9. Dividere le zucchine cotte tra 4 piatti, posizionare il salmone, decorare con foglie di prezzemolo e servire.

Continua a pag. 27 →



Consigli

- Per ottenere risultati ottimali e per evitare di schiacciare gli ingredienti o che le spirali si aggroviglino nella lama, i pezzi di verdura e frutta devono essere lunghi almeno 4 cm e al massimo 10–11 cm. Tenetelo presente quando fate la spesa e preparate gli ingredienti, in modo da sceglierli e tagliarli di conseguenza.
- Per ottenere spirali vegetali perfette, simili alla pasta, il diametro della superficie dell'ingrediente fissato allo spintore dello spiralizzatore deve essere di minimo 3 cm e massimo 5 cm di diametro. Inoltre, deve essere fissato correttamente sullo spintore per essere centrato sulla lama.
- Il tempo di cottura dipenderà dallo spessore del filetto e dalle vostre preferenze personali (5–7 minuti per un filetto al sangue, 7–10 minuti per un filetto medio, 10–12 minuti per un filetto ben cotto).

