

thermomix

Thermomix®
grattugia
4-in-1

Tutto per un
buon inizio

VORWERK





La «grattugia Thermomix® 4-in-1» si chiama «Affettatutto Bimby®» in italiano. Nelle ricette e in alcuni punti di questo libro sono stati adattati all'ortografia svizzera, si intende lo stesso.

Sommario

- 05 **Introduzione**
- 06 **Sfrutta al meglio il tuo Thermomix®**
- 08 **Cosa contiene la scatola? Scopri la grattugia Thermomix® 4-in-1**
- 09 Parti della grattugia Thermomix® 4-in-1
- 10 Le funzioni del disco Affettatutto
- 12 **Iniziamo! Come si usa la grattugia Thermomix® 4-in-1**
- 12 Assemblare
- 14 Smontare
- 14 Pulizia
- 16 Come usare la grattugia Thermomix® 4-in-1 con Thermomix® TM6 o TM5
- 18 **I nostri consigli per i tuoi migliori risultati**
- 19 Buono a sapersi
- 22 Una guida su come tagliare gli ingredienti
- 38 **Ricette che ti ispireranno ogni giorno**
- 50 **Cominciamo a cucinare!**
 - Ricette fredde*
 - 52 Insalata di carote grattugiate
 - 54 Coleslaw
 - 56 Insalata di cetrioli con dressing all'aneto
 - 58 Buddha bowl di riso, verdure e pollo
 - Ricette calde*
 - 62 Gratin di patate
 - 64 Pizza vegetariana
 - 68 Frittelle di patate
 - 70 Ratatouille galette
 - Ricette dolci*
 - 74 Carpaccio di ananas con sorbetto
 - 76 Crostata di mele



Introduzione

Con Thermomix® è facile cucinare e la grattugia Thermomix® 4-in-1 renderà i tuoi piatti spettacolari, con la massima velocità! La grattugia Thermomix® 4-in-1 affetta e grattugia con grande precisione ed efficienza, garantendo i migliori risultati. Potrai affettare e grattare diversi ingredienti, creando piatti dal gusto e dalla consistenza perfetti, oltre a stuzzicanti insalate e golosi dessert.

Questa Guida di benvenuto ti servirà per utilizzare la grattugia Thermomix® 4-in-1 ogni giorno, fornendoti istruzioni pratiche e tutti i consigli per utilizzare al meglio questo nuovo accessorio.

Qui inclusa anche una proposta di ricette e, se non dovessero bastarti, su Cookidoo® puoi trovare una collection in continuo aggiornamento con tante idee per arricchire la tua tavola. Velocità, efficienza, versatilità, facilità d'uso e nuovi modi di presentare i piatti: grazie alla grattugia Thermomix® 4-in-1 potrai dare spazio alla tua fantasia.

Sfrutta al meglio il tuo Thermomix®

Thermomix® pensa sempre a come facilitarti la vita in cucina. La grattugia Thermomix® 4-in-1 è il complemento perfetto del tuo Thermomix® quando si tratta di affettare o grattugiare gli ingredienti. Potrai cucinare in meno tempo e i risultati saranno strabilianti! La grattugia Thermomix® 4-in-1 facilita la preparazione degli ingredienti e offre numerosi vantaggi:

- **Un disco unico e versatile per 4 differenti tagli.**
Il disco Affettatutto è reversibile e realizza 4 differenti tagli: fette sottili, fette spesse, grattugiato sottile o grattugiato spesso. Il disco è compatto e può essere riposto facilmente in sicurezza all'interno del coperchio dell'Affettatutto.
- **Risparmio di tempo.**
La grattugia Thermomix® 4-in-1 offre la massima versatilità per l'uso quotidiano in cucina. Rende facile e veloce la preparazione di frutta e verdura,



all'interno del boccale del Thermomix®, che in questo modo rimane pulito e pronto per essere utilizzato non appena il contenitore e il perno vengono rimossi.

- **Rende più golosa la tua cucina salutare.**
Con la grattugia Thermomix® 4-in-1 i piatti a base di frutta e verdura saranno ancora più invitanti. Potrai preparare piatti salutari che conquisteranno grandi e piccini.



evitando lo spreco di tempo e fatica. Tutto questo si aggiunge all'efficienza garantita da Thermomix®.

- **Cottura uniforme.**
La grattugia Thermomix® 4-in-1 taglia le verdure in pezzi uguali garantendo una cottura uniforme e risultati eccezionali.
- **Ottimi risultati grazie al taglio preciso.**
La grattugia Thermomix® 4-in-1 dispone di una lama affilata che consente un taglio preciso. Grazie a ciò, anche le preparazioni più semplici, come un carpaccio di frutta o delle carote al vapore, avranno un aspetto perfetto.
- **Il boccale del Thermomix® rimane pulito e pronto per essere usato.**
La grattugia Thermomix® 4-in-1 è stata disegnata con l'obiettivo di ridurre al minimo gli sforzi in cucina. Il contenitore si inserisce

Vedi
la ricetta
Buddha bowl
a pagina 58



Cosa contiene la scatola?

Scopri tutto sulla tua grattugia Thermomix® 4-in-1

La grattugia Thermomix® 4-in-1 si compone di 5 parti (vedi foto in basso). Tutti i prodotti Thermomix® e le loro parti si distinguono per l'alta qualità e per la lunga durata. Il disco Affettatutto è realizzato in acciaio di alta qualità e consente di tagliare in modo rapido e preciso, con grande risparmio di tempo. Ogni singola parte è stata disegnata e testata con la massima precisione dai nostri ingegneri per offrirti un prodotto di altissima qualità. Qui di seguito descriveremo le singole parti della grattugia Thermomix® 4-in-1 e le loro funzioni.



Coperchio del contenitore

Il coperchio del contenitore copre il disco Affettatutto e dispone di bracci di blocco che si chiudono intorno ad esso. È dotato di un foro con una parte larga e una stretta che serve a mantenere in posizione diverse forme di frutta e verdura.

Spingitore

Con una leggera e continua pressione sullo spingitore gli ingredienti verranno tagliati con precisione.

Disco Affettatutto

Un disco di acciaio di alta qualità, dotato di robuste lame in grado di tagliare una grande varietà di ingredienti. Il disco presenta due lati differenti: il lato 1 per tagliare a fette, il lato 2 per grattugiare.

Contenitore

Il contenitore è dotato di due manici ed è facile da usare. Può contenere fino a 800 g di frutta e verdura tagliata a fette o grattugiata. La sua base rotonda serve a raccogliere il succo degli alimenti affettati o grattugiati.

Perno

Il perno va collocato sul gruppo coltelli per collegare il contenitore al disco Affettatutto.



Le funzioni del disco Affettatutto

Il lato 1

presenta due lame per la realizzazione di **fette** (sottili e spesse) e ha un **elemento centrale di colore scuro**.



Uno strumento 4 in 1 facile da usare. Un solo disco per quattro diversi tagli che ti aiuteranno ad allargare il tuo orizzonte culinario. Scegliere la rotazione in senso orario per ottenere fette spesse, ad esempio per i pomodori datterini e le zucchine nella Rataouille galette (p. 70) e per le carote grattugiate nella Buddha bowl di riso, verdure e pollo (p. 58). Scegliere la rotazione antiorario per ottenere, ad esempio, il cavolo a fette sottili per un Coleslaw (p. 54) o il sedano rapa grattugiato sottile per una Remoulade di sedano rapa (p. 40).



Il lato 2

presenta delle scanalature per grattugiare in modo sottile o spesso e ha un **elemento centrale di colore chiaro**.



Inserire il disco Affettatutto sul perno con il lato richiesto rivolto verso l'alto. Segui le istruzioni di montaggio e potrai iniziare a preparare gli ingredienti senza alcuno sforzo.

Iniziamo!

Come si usa la grattugia Thermomix® 4-in-1

Con la grattugia Thermomix® 4-in-1 affetti e grattugi gli ingredienti prendendo semplicemente lo spingitore. Facile da usare e da pulire. Ti puoi fidare ciecamente della tua grattugia Thermomix® 4-in-1!

Assemblare

1 Prima di posizionare la grattugia Thermomix® 4-in-1, 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 Afferra sempre il disco Affettatutto dall'elemento centrale evitando di toccarlo poiché molto tagliente. Inseriscilo sul perno con il lato desiderato rivolto verso l'alto (vedi p. 10 – 11).



5 Posiziona il coperchio del contenitore. I bracci di blocco lo manterranno fermo una volta che il motore verrà attivato.



6 Inserisci gli ingredienti dal foro sul coperchio del contenitore.



7 Usa lo spingitore per spingere con delicatezza gli ingredienti verso il basso, attraverso il foro del coperchio verso il disco Affettatutto.

Affettare o grattugiare, sottile o spesso. Dai spazio alla tua creatività con la grattugia Thermomix® 4-in-1!

Smontare

Lo spingitore ritornerà in posizione dopo aver completato il taglio o la grattugiatura. Sarà pertanto al suo posto quando si rimuoverà il coperchio.

Per facilitare la rimozione, il disco Affettatutto 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.

Pulizia

Afferra sempre il disco Affettatutto dall'elemento centrale per evitare di toccare le lame taglienti. Dopo aver tagliato o grattugiato le verdure o la frutta, tutte le parti potranno essere pulite facilmente sotto acqua corrente.

Usa il detersivo per piatti, se si rende necessaria una pulizia più intensa, ad esempio dopo aver affettato o grattugiato del formaggio. Per il disco Affettatutto utilizza una spazzola per piatti e lavalo sotto acqua corrente facendo attenzione a non toccare le lame taglienti.

La grattugia Thermomix® 4-in-1! può essere lavata in lavastoviglie. Smonta tutti i componenti e mettili preferibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie. Anche il disco Affettatutto può essere lavato in lavastoviglie ma è preferibile lavarlo a mano per far sì che le lame di alta qualità rimangano più a lungo affilate. Non mettere a bagno il disco per evitare che si ossidi.

Alcuni ingredienti che contengono elevate quantità di beta-carotene, come le carote, possono causare macchie sia sulle parti in acciaio sia su quelle in plastica. Per rimuovere efficientemente queste macchie senza danneggiare il disco, strofina con olio vegetale usando un batuffolo di cotone o della carta da cucina, lavare quindi normalmente con acqua e detersivo per piatti. Effettua questa operazione tenendo sempre il disco dall'elemento centrale. Non usare mai candeggina.



Come usare la grattugia Thermomix® 4-in-1 con Thermomix® TM6 o TM5

Ora che hai familiarizzato con tutte le parti della grattugia Thermomix® 4-in-1 potrai iniziare ad affettare o grattugiare i tuoi ingredienti preferiti. Vedrai com'è facile... sia per realizzare una ricetta in Modalità Guidata sia in Modalità manuale. Puoi usare la grattugia Thermomix® 4-in-1 sia con Thermomix® TM6 sia con Thermomix® TM5. Per ogni versione troverai ricette ad hoc su Cookidoo®.

Vediamo come usare la grattugia Thermomix® 4-in-1 con entrambe le versioni.

Con Thermomix® TM6

Fai scorrere la schermata principale per accedere alle due Modalità Grattugiare e Affettare.

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.



In ogni Modalità potrai scegliere se ottenere un taglio sottile o spesso. Basta girare la manopola e selezionare una delle opzioni e Thermomix® si avvierà. Inserisci gli ingredienti tramite il foro sul coperchio e premi leggermente sullo spingitore. Tocca la manopola per arrestare Thermomix® dopo aver finito di affettare o grattugiare oppure se l'apparecchio si ferma automaticamente dopo un minuto. Controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.


Con Thermomix® TM5



Attenzione: imposta il tempo per non più di un minuto per evitare di riempire eccessivamente il contenitore e usa sempre la velocità 4.



Per ottenere fette spesse o per grattugiare in modo spesso imposta il tempo per non più di **1 minuto** e ruota la manopola alla **velocità 4**. Inserisci gli ingredienti tramite il foro sul coperchio e premi leggermente sullo spingitore. Tocca la manopola per arrestare l'apparecchio dopo aver finito di affettare o grattugiare oppure se l'apparecchio si ferma automaticamente dopo un minuto. Controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.

Per ottenere fette sottili o per grattugiare in modo sottile imposta il tempo per non più di **1 minuto**, **seleziona**  e ruota la manopola alla **velocità 4**. Inserisci gli ingredienti tramite il foro sul coperchio e premi leggermente sullo spingitore. Tocca la manopola per arrestare l'apparecchio dopo aver finito di affettare o grattugiare oppure se l'apparecchio si ferma automaticamente dopo un minuto. Controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.

Se gli ingredienti sono leggeri e di piccole dimensioni, come ad esempio funghi o fragole, o se è necessario posizionare gli ingredienti per ottenere risultati più precisi, posizionare gli ingredienti nel foro del coperchio e tenerli fermi con lo spingitore prima di avviare il motore. Per ottenere tagli omogenei premere leggermente e continuamente.

Per ottenere i migliori risultati, segui sempre le istruzioni della Modalità Guidata indicate nelle ricette che trovi su Cookidoo®.

I nostri consigli per i tuoi migliori risultati

Tantissimi ingredienti possono essere affettati o grattugiati con la grattugia Thermomix® 4-in-1 – verdure, tuberi, frutta o formaggio a pasta dura (come il Parmigiano Reggiano). Potrai creare tanti piatti facilmente e con la massima precisione. Ti diamo alcuni suggerimenti, testati direttamente nelle nostre cucine Thermomix®, grazie ai quali avrai un successo garantito.



Buono a sapersi

SOTTILI O SPESE? I NOSTRI SUGGERIMENTI

- Per ottenere fette perfettamente uguali, guida gli ingredienti attraverso il foro del coperchio premendo leggermente e continuamente sullo spingitore.
- Gli ingredienti crudi potranno essere tagliati a fette sottili o spesse, a proprio piacere, ma con alcuni tipi di ingredienti duri o fibrosi, come ad esempio le barbabietole e il sedano rapa, sarà più facile ottenere i migliori risultati tagliandoli a fette sottili.
- Per evitare che gli ingredienti perdano la loro forma durante la cottura oppure si secchino nel forno, raccomandiamo di affettarli o grattugiarli grossolanamente, tranne nel caso che si voglia ottenere un risultato particolare, ad esempio per le chips cotte al forno. In tal caso i tuberi dovranno essere tagliati a fette sottili prima di farli seccare lentamente nel forno.

SUGGERIMENTI SUGLI INGREDIENTI

- Ingredienti cotti e surgelati: scegli frutta e verdura di piccole dimensioni che passano attraverso il foro del coperchio dell'Affetatutto.
- Per tagliare piccoli ingredienti a fette tutte uguali, ad esempio funghi o fragole, inserisci gli ingredienti nel foro del coperchio dell'Affetatutto, tienili fermi con lo spingitore e avvia il motore. Al termine ferma il motore e ripeti l'operazione con il secondo gruppo di ingredienti.

Riduci la dimensione degli ingredienti più grandi come ad esempio le zucche



- Per tagliare piccoli ingredienti a fette tutte uguali, ad esempio funghi o fragole, inserisci gli ingredienti nel foro del coperchio, tienili fermi con lo spingitore e avvia il motore. Al termine ferma il motore e ripeti l'operazione con il secondo gruppo di ingredienti.

- Gli ingredienti più grandi, come ad esempio le zucche, le melanzane o il sedano rapa, devono essere ridotti di dimensione affinché passino attraverso il foro del coperchio.

- La frutta e la verdura dovrebbe essere matura ma soda. Ciò è particolarmente importante per ingredienti di consistenza morbida, ad esempio pomodori (usare solo pomodori datterini che entrano interi nel foro del coperchio), avocado o mango.

- Per verdure a fette a forma di mezzaluna, come ad esempio le melanzane, scegli quelle più piccole e tagliale a metà per la lunghezza usando un coltello. Posiziona le metà verticalmente nella parte larga del foro.

- Ingredienti succosi (ad esempio anguria, cetrioli, melone, pomodori, kiwi) possono solo essere tagliati a fette spesse. Sarà difficile tagliarli a fette sottili o grattugiarli finemente o grossolanamente.

- Le salsicce stagionate o il salame possono essere tagliati a fette. Le salsicce fresche, invece, sono troppo morbide per essere tagliate a fette.

- Elimina le estremità di ingredienti a forma stretta, come ad esempio gambi di sedano, porri, cipollotti e carote.

Per affettare i fagiolini, riducili tutti alla stessa lunghezza e posizionali tutti insieme nel foro del coperchio.

- Alcuni ingredienti sono più adatti ad essere affettati piuttosto che ad essere grattugiati (verdure a foglie, peperoni, finocchi, pomodori e gran parte della frutta, ad eccezione delle mele).

- Scegli la parte stretta o quella larga del foro del coperchio in funzione delle dimensioni degli ingredienti.

SEMPRE PRONTI

- Taglia il Parmigiano Reggiano a fette sottili e avrai scaglie da utilizzare su insalate o per guarnire le zuppe.

- Taglia le verdure a fette spesse e surgelale per utilizzarle in arrosti, zuppe o stufati.

- Surgela tutti gli scarti o i ritagli delle verdure che rimangono dal taglio. Potrai usarli per brodi o zuppe.

- Si consiglia di affettare o grattugiare a gruppi per ottenere i migliori risultati e per non riempire eccessivamente il contenitore. Per risparmiare tempo, pesa tutti gli ingredienti prima di iniziare ad affettarli o grattugiarli. Ricordati che il contenitore può contenere circa 800 g di frutta o verdura tagliata a fette o grattugiata.

- Se si desidera tagliare a fette o grattugiare diversi tipi di ingredienti, taglia inizialmente tutti gli ingredienti che devono essere tagliati con lo stesso lato del disco Affettatutto poi giralo dall'altro lato.

I ravanelli tagliati a fettine sottili sono perfetti per un'insalata.



Grattugia le patate finemente per preparare tortini o rosti.



Le carote grattugiate spesse sono perfette per zuppe e per essere insaporite.



Taglia fette spesse di frutti diversi per preparare deliziosi piatti di frutta.



Una guida su come tagliare gli ingredienti

Grazie alla *grattugia Thermomix® 4-in-1* potrai affettare e grattugiare velocemente e facilmente una grande quantità di verdure, frutta o altri ingredienti. Per ottenere i migliori risultati scegli sempre verdura o frutta matura ma soda (in particolare pomodori, avocado o mango), per evitare che vengano schiacciati.

La «grattugia Thermomix® 4-in-1» si chiama «Affettatutto Bimby®» in italiano. Nelle ricette e in alcuni punti di questo libro sono stati adattati all'ortografia svizzera, ma l'equivalente italiano si intende lo stesso.

Verdure, fresche e croccanti

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Melanzana	Tagliare a metà o in quarti, verticalmente.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro. Per ottenere fette rotonde, utilizzare le melanzane asiatiche o perline.
Barbabietola	Barbabietola cruda o cotta, lavata e pulita, se necessario. Tagliare le barbabietole grosse a metà o in quarti.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire nella parte larga del foro.
Cavoletti di Bruxelles	Interi.	Fette sottili e spesse	Inserire i cavoletti di Bruxelles nel foro prima di avviare il motore.
Carota	Intera, sbucciata.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Per ottenere fette, inserire verticalmente nel foro, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta.
Sedano rapa	Sbucciato, tagliato a spicchi in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro (vedere pag. 26).
Sedano	Solo il gambo.	Fette sottili e spesse	Inserire 4-5 gambi insieme nel foro.

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Cavolo cinese	A spicchi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto. O avvolgere le foglie e inserirle verticalmente nel foro.	Fette spesse	Inserire le foglie arrotolate o gli spicchi verticalmente nella parte larga del foro (vedere pag. 27).
Zucchini	Tagliare la base della zuccina in modo tale che poggi bene sul disco Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Cetriolo	Tagliare la base del cetriolo in modo tale che poggi bene sul disco.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Daikon	Pelare il daikon prima dell'utilizzo.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Finocchio	A spicchi o metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro (vedere pag. 26).
Radice di zenzero	Troppo fibrosa, si lacererà. I filamenti duri si incastreranno nel disco.	Non consigliato	Tagliare a pezzetti lo zenzero con Thermomix® o a fettine a mano.
Fagiolini	Tagliare le estremità, devono essere tutti alla stessa lunghezza.	Fette spesse	Inserire nella parte stretta del foro.
Lattuga	Rimuovere la parte più dura (colletto). Tagliare i cuori di lattuga più piccoli a spicchi o a metà. Arrotolare le foglie di lattuga più grandi come per la Romana e tagliare la lattuga iceberg a spicchi.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Ortaggi verdi, ad esempio cavolo riccio e cavolo cappuccio	Rimuovere le parti dure di ogni foglia. Avvolgere le foglie più grandi e tagliare a spicchi i cuori.	Fette sottili e spesse	Inserire verticalmente nel foro (vedere pag. 27).

► Verdure, fresche e croccanti

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Porro	Sola la parte dura, senza la parte verde.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta (vedere pag. 28).
Fungo	Usare funghi della stessa dimensione in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto. Rimuovere la base e lavare i funghi.	Fette sottili e spesse	Inserire i funghi verticalmente nel foro prima di avviare il motore (vedere pag. 29). Premere delicatamente lo spingitore, per ottenere un taglio uniforme.
Cipolla	Tagliare le cipolle grosse a metà o a spicchi, verticalmente.	Fette spesse e fette sottili Grattugiata grossolanamente	Inserire verticalmente per ottenere fettine uniformi, avviare Thermomix® e premere delicatamente lo spingitore (vedere pag. 28).
Pak choi	Utilizzare Pak choi piccoli. Tagliare a spicchi o metà in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Pastinaca	Intera, sbucciata.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta.
Peperoni	A spicchi, senza semi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette spesse	Inserire 2-3 spicchi alla volta verticalmente nella parte larga del foro, in modo da non lasciare spazio ai lati (vedere pag. 29).
Patata	Piccole o a metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro. Le patate piccole possono essere inserite verticalmente od orizzontalmente.

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Ravanello	Intero	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Se i ravanelli sono troppo grandi e non entrano nella parte stretta, inserire alcuni nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. I ravanelli lunghi devono essere inseriti verticalmente nella parte stretta del foro.
Cavolo rosso	Rimuovere la parte centrale dura.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro.
Scalogni	Interi o tagliati a metà.	Fette sottili e spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro.
Cipollotti	Sola la parte dura, senza la parte verde superiore.	Fette spesse	Inserire 3-4 cipollotti verticalmente nella parte stretta del foro.
Zucca	A spicchi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro.
Patata dolce	Sbucciata. Piccole o a metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Rapa	Sbucciata. Piccole o a metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Cavolo bianco	A spicchi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto. Senza la parte dura centrale.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro.

Sedano rapa

Taglialo a spicchi e inseriscilo nella parte larga del foro del coperchio. Puoi utilizzare qualsiasi taglio del disco.



Finocchio

Taglialo a spicchi o a metà in modo tale che passino dalla parte larga del foro del coperchio e utilizza la Modalità Affettare fine o spessa.



Ortaggi verdi, ad esempio cavolo



Rimuovi la parte centrale dura, arrotola strettamente le foglie esterne più grandi e taglia la parte centrale a metà o spicchi in modo che possano passare nella parte larga del foro del coperchio.

Taglia il rotolo a metà e stringilo bene prima di inserirlo verticalmente del foro del coperchio. Taglia a fette sottili o spesse.



Porri

Inseriscili verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio. Puoi tagliare più di un porro contemporaneamente, posizionandoli verticalmente, uno accanto all'altro, nella parte larga del foro del coperchio.



Peperoni

Taglia i peperoni a spicchi, rimuovi i semi e le membrane dall'interno e inserisci 2-3 spicchi contemporaneamente nella parte larga del foro del coperchio.



Cipolle

Taglia le cipolle a metà o in tre spicchi e inseriscile verticalmente nella parte larga del foro del coperchio per ottenere fettine sottili o spesse.



Funghi

Inserisci nel foro del coperchio diversi funghi verticalmente prima di avviare il motore e usare lo spingitore senza premere eccessivamente.



Frutta, matura ma soda

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Mela	Con o senza buccia, a metà, in quarti o a spicchi. Matura ma soda.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Tagliare le mele piccole a metà e quelle più grandi in quarti, in modo da avere la stessa dimensione e passare nel foro. Rimuovere le estremità. Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro (vedere pag. 33).
Avocado	Sbucciato, senza nocciolo e a metà per il lungo. Usare solo avocadi sodi.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Banana	Intera, sbucciata, soda, non troppo matura.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta del foro.
Kiwi	Con o senza buccia, intero. Maturo ma sodo.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Limone	Solo limoni piccoli che entrano nella parte larga del foro. Con la buccia, interi. La buccia deve essere soda.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Lime	Con la buccia, intero.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro.
Melone	Sbucciato, senza semi e a spicchi che entrano nella parte larga del foro.	Fette spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro.

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Pesca nettarina	A metà o in quarti, senza nocciolo, ben soda. Con un coltello affilato tagliare le pesche in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere pag. 34).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro.
Arancia	Non cosigliata. È troppo grande per entrare nel foro. Se tagliata a metà, le fette si sfalderanno. Si potranno ottenere buoni risultati con arance sode.	Se usata, solo a fette spesse.	Tagliare a mano per un risultato ottimale.
Pesca	A metà o in quarti, senza nocciolo, ben soda. Con un coltello affilato tagliare le pesche in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere pag. 34).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro.
Pera	A metà o in quarti, ben soda.	Fette spesse Grattugiato spesso	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro.
Ananas	Sbucciato, tagliato verticalmente in 4 o 6 spicchi (circa 200 g).	Fette spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro.

► Frutta, matura ma soda

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Prugne	A metà, senza nocciolo, ben soda. Con un coltello affilato tagliare in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere pag. 34).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro.
Pomodoro	Utilizzare pomodori perini o San Marzano sodi che entrano nella parte larga del foro.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro (vedere pag. 36).
Anguria	Sbucciata e a spicchi che entrano nella parte larga del foro.	Fette spesse	Inserire uno spicchio, verticalmente nella parte larga del foro.
Fragole	Intere, pulite e sode.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta del foro o orizzontalmente nella parte larga del foro, premere delicatamente lo spingitore.



1

Mele

- 1. Mele piccole e medie**
Per ottenere fettine a mezzaluna, taglia le mele piccole a metà in senso verticale e quelle medie in quarti. Rimuovi le estremità in modo che entrino orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.
- 2. Mele piccole**
Per ottenere fette a mezzaluna, tagliale a metà e inseriscile verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
- 3. Mele medie**
Per ottenere fette a mezzaluna, tagliale in quarti, rimuovi le estremità e inserisci 2-3 pezzi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.
- 4. Mele grosse**
Tagliale in quarti e inseriscile verticalmente nel foro del coperchio. Saranno perfette per macedonie.



2



4



3

1



Prugne, pesche o pesche nettarine

1. Con un coltello affilato taglia le nettarine, le prugne o le pesche in 2 intorno al nocciolo. Ruota le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovi quindi il nocciolo usando un cucchiaino.
2. Se il nocciolo non esce, taglia due grosse fette fino al nocciolo.
3. Se le due metà sono piccole, inseriscile contemporaneamente nel foro del coperchio. Elimina il fondo in modo che poggino del tutto sul disco Affettatutto prima di avviare il motore.

2



3



Avocado

Maturo ma sodo, sbucciato, snocciolato e tagliato a metà per il lungo. Inseriscilo verticalmente nella parte larga del foro del coperchio e taglia grossolanamente.



Fragole

Per i migliori risultati, usa fragole sode, intere e mondate.



Kiwi

Utilizza kiwi maturi ma sodi, sbucciati o non sbucciati, che entrino interi nella parte larga del foro del coperchio.



Ananas

Sbucciata e tagliata verticalmente in 4 o 6 spicchi (circa 200 g ciascuno). Inserisci uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.



Pomodori

Inserisci pomodori datterini interi, verticalmente, nella parte larga del foro del coperchio e premi sullo spingitore durante il taglio.



Altri ingredienti

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Cioccolato	Potrebbe bloccare il disco Affettatutto.	Non si consiglia	Per creare scaglie, usare un coltello affilato o un pelapatate.
Uova sode	Le uova potrebbero incastrarsi nel disco e impedire il taglio.	Non si consiglia	Tagliare a mano.
Formaggio a pasta dura, ad esempio Parmigiano Reggiano.	Assicurati che il formaggio sia leggermente freddo.	Fette spesse e sottili Grattugiato sottile o spesso	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio.

Formaggi a pasta dura

Inseriscili verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio. Si potrà utilizzare qualsiasi taglio.



Ricette che ti ispireranno ogni giorno

Avrai ora un nuovo repertorio di piatti grazie alla grattugia Thermomix® 4-in-1. Potrai iniziare con le ricette disponibili su Cookidoo®. Insalate, antipasti, zuppe, secondi piatti, pane, dessert... queste ricette servono per creare piatti da realizzare con il tuo Thermomix® o come idee per ricette di tua creazione.

La «grattugia Thermomix® 4-in-1» si chiama «Affettatutto Bimby®» in italiano. Nelle ricette e in alcuni punti di questo libro sono stati adattati all'ortografia svizzera, si intende lo stesso.



Remoulade di sedano rapa

La remoulade di sedano rapa è un contorno gustoso ed economico che potrà accompagnare una grande varietà di secondi piatti o da servire come antipasto leggero.

- 🔪 5 min ⌚ 10 min
- 🍴 4 porzioni
- 👤 Facile
- 📊 Per porzione: 352 kcal
- 🔑 Sedano rapa, maionese fatta in casa



- 🔪 15 min ⌚ 20 min
- 🍴 4 porzioni
- 👤 Facile
- 📊 Per porzione: 230 kcal
- 🔑 Barbabietole, zucchini, mozzarella

Carpaccio di barbabietola, zucchini e mozzarella

Il carpaccio è un metodo con cui si tagliano gli ingredienti a fette sottilissime, per un sapore ancora più intenso. In questa ricetta fette sottili di barbabietola vengono arricchite con zucchini grattugiati e mozzarella, per un effetto straordinario!

Insalata di finocchio, sedano e mela

Affetta il finocchio, il sedano e le mele verdi nella grattugia Thermomix® 4-in-1® e completa con un condimento di yogurt e senape di Dijon: tutto qua! Un'insalata semplice e fresca, pronta in meno di 15 minuti, da gustare come un antipasto leggero.

🔪 10 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 porzioni

👨‍🍳 Facile

📊 Per porzione: 229 kcal

🔑 Finocchio, sedano, mela verde, aneto, senape, yogurt

🔪 15 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 porzioni

👨‍🍳 Facile

📊 Per porzione: 334 kcal

🔑 Pera, cicoria, formaggio erborinato, nocciole

Insalata di pere e formaggio erborinato con nocciole

Affetta le pere e grattugia la cicoria nella grattugia Thermomix® 4-in-1® e stupirai i tuoi amici con questa insalata gustosa e nutriente. Le pere e il formaggio erborinato sono un abbinamento ideale di sapori per un antipasto o un pranzo leggero, creando un piatto semplice ma di grande effetto.



🔪 1 h 5 min ⌚ 1 h 45 min

🍽️ 4 porzioni

👤 Facile

📊 Per porzione: 105 kcal

🔑 Patate, barbabietole, patate dolci, pastinaca

Chips di verdure al forno

Uno snack salutare o un aperitivo croccante, realizzabile facilmente a casa con la grattugia Thermomix® 4-in-1. Le fettine di tuberi vengono essiccate nel forno con risultati eccezionali. Conservale in contenitori ermetici.

Rösti alla bernese

Questo delizioso piatto è facile da preparare utilizzando la grattugia Thermomix® 4-in-1. Potrai grattugiare le patate in pochi minuti senza fatica e cucinare questo gustoso contorno. Ideale per una festa a buffet, una cena o un brunch.



🔪 10 min ⌚ 40 min

🍽️ 4 porzioni







👤 Facile

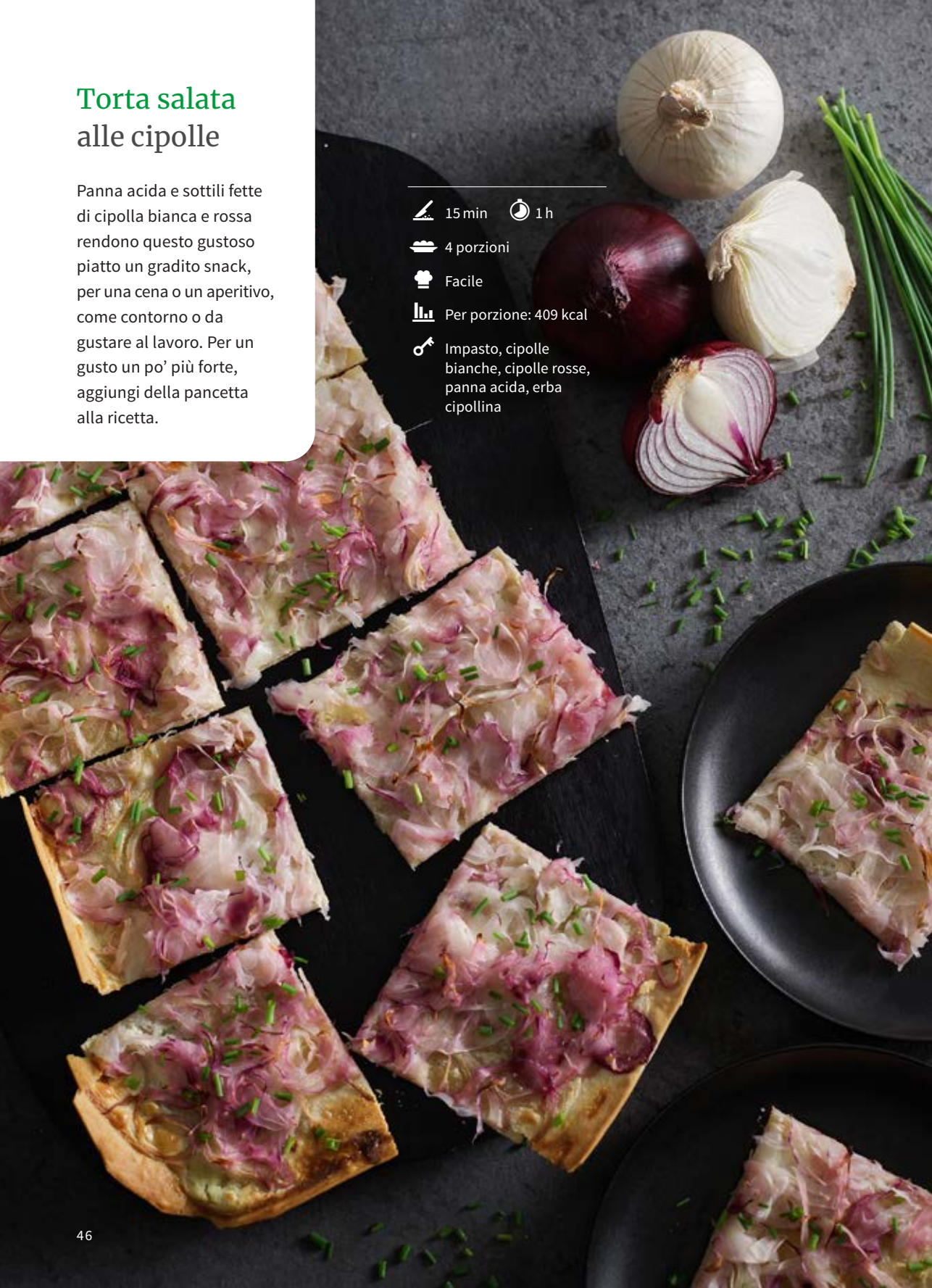
📊 Per porzione: 535 kcal

🔑 Patate, pancetta

Torta salata alle cipolle

Panna acida e sottili fette di cipolla bianca e rossa rendono questo gustoso piatto un gradito snack, per una cena o un aperitivo, come contorno o da gustare al lavoro. Per un gusto un po' più forte, aggiungi della pancetta alla ricetta.

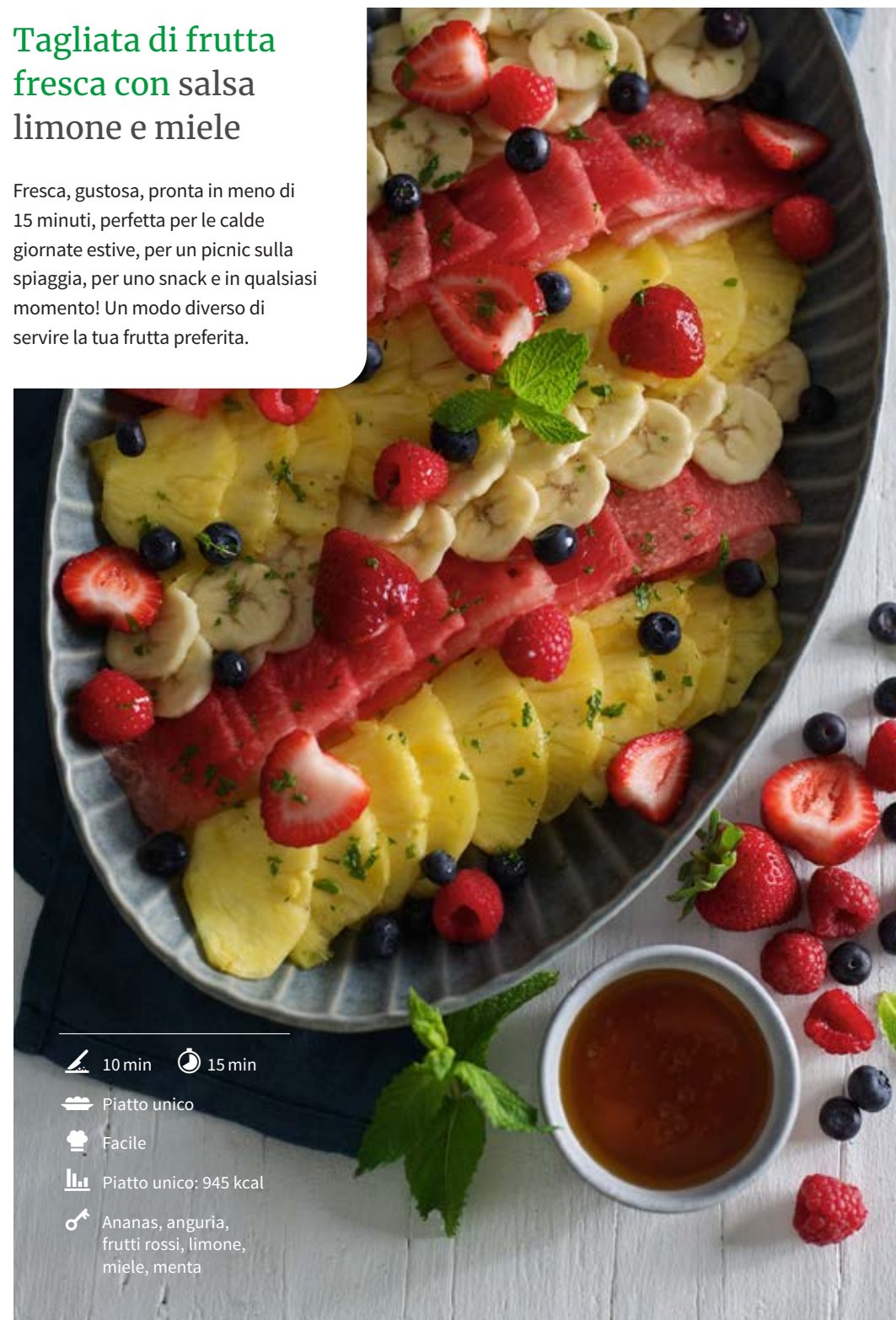
-  15 min  1 h
-  4 porzioni
-  Facile
-  Per porzione: 409 kcal
-  Impasto, cipolle bianche, cipolle rosse, panna acida, erba cipollina



Tagliata di frutta fresca con salsa limone e miele

Fresca, gustosa, pronta in meno di 15 minuti, perfetta per le calde giornate estive, per un picnic sulla spiaggia, per uno snack e in qualsiasi momento! Un modo diverso di servire la tua frutta preferita.

-  10 min  15 min
-  Piatto unico
-  Facile
-  Piatto unico: 945 kcal
-  Ananas, anguria, frutti rossi, limone, miele, menta



Barrette di frozen yogurt e fragole

Un dessert salutare, uno snack rinfrescante o una leccornia estiva, ideale per grandi e piccini. Per un gusto diverso, aggiungi delle nocciole a pezzetti o della granola prima di congelarlo.



- 🔪 10 min 🕒 6 h
- 🍽️ 6 porzioni
- 👤 Facile
- 📊 Per porzione: 119 kcal
- 🔑 fragole, yogurt greco

Clafoutis di prugne

Taglia in pochi minuti le prugne a fette spesse per preparare questo straordinario dessert estivo. Servi caldo con del gelato.



- 🔪 35 min 🕒 1 h 15 min
- 🍽️ 6 porzioni
- 👤 Facile
- 📊 Per porzione: 246 kcal
- 🔑 Prugne, vaniglia, panna, uova

Cominciamo
a cucinare!

La «grattugia
Thermomix® 4-in-1»
si chiama «Affettatutto
Bimby®» in italiano. Nelle
ricette e in alcuni punti di
questo libro sono stati
adattati all'ortografia
svizzera, si intende
lo stesso.

La grattugia
Thermomix®
4-in-1 è il
completamento
perfetto del tuo
Thermomix®.
E ora si cucina!



Sarai in
grado di preparare
piatti salutari e
gustosi che
piaceranno anche
dai bambini

Insalata di carote grattugiate

10 min. 10 min. facile 4 porzioni

Ingredienti

600 g di carote, sbucciate e senza estremità
25 g di scalogno, a metà
5 g di prezzemolo fresco, le foglioline lavate ed asciugate
40 g di olio extravergine di oliva
25 g di aceto
20 g di succo di limone, spremuto fresco
10 g di senape
3 pizzichi di sale
3 pizzichi di pepe nero macinato

Utensili

Affettatutto Bimby®, ciotola capiente

Per 1 porzione:

Proteine 2 g
Carboidrati 16 g / Grassi 10 g
Energia 665 kJ / 159 kcal

Preparazione

1. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno 600 g di carote. Tenere da parte.
2. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 2 (grattugiare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le carote preparate nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Grattugiare sottile: **1 min./vel. 4**, premendo con lo spingitore. Trasferire le carote grattugiate in una ciotola capiente e tenere da parte. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
3. Mettere nel boccale lo scalogno, il prezzemolo, l'olio extravergine di oliva, l'aceto, il succo di limone, la senape, il sale e il pepe, frullare: **15 sec./vel. 5**. Trasferire il condimento sulle carote e mescolare. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

Consigli

- Per un'insalata di carote grattugiate spesse, grattugiare **1 min./velocità 3,5** (senso orario).

Varianti

- Adattare la vinaigrette ai propri gusti utilizzando oli diversi: olio di oliva, di semi, di nocciola, di sesamo, di lino...
- Utilizzare aceto di diverso sapore o dolcezza: di lampone, di sherry, balsamico, di vino, di mele...



Coleslaw

🔪 10 min. ⌚ 15 min. 🍴 facile 🍽️ 4 porzioni

Ingredienti

100 g di mela verde con la buccia, senza semi, a spicchi (vedere consigli)
150 g di carote, pelate e senza estremità
120 g di cipolla rossa a metà, in senso verticale (opzionale)
200 g di cavolo cappuccio a spicchi (vedere consigli)
½ cucchiaino di sale
2 pizzichi di pepe nero macinato
4 cucchiari di maionese

Utensili

Affettatutto Bimby®, ciotola capiente

📊 Per 1 porzione:

Proteine 1 g
Carboidrati 10 g / Grassi 12 g
Energia 609 kJ / 146 kcal

Preparazione

1. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno la mela, le carote, la cipolla e il cavolo. Tenere da parte.
2. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire il cavolo cappuccio a spicchi nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare sottile: **30 sec./vel. 4**, premendo con lo spingitore. Trasferire il cavolo affettato in una ciotola capiente e tenere da parte.
3. Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore e inserire la cipolla a metà nella parte larga del foro. Posizionare lo spingitore. Affettare sottile: **30 sec./vel. 4**, premendo con lo spingitore.
4. Togliere il coperchio, invertire il disco Affettatutto con il lato 2 (grattugiare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore e inserire le carote nella parte larga del foro. Posizionare lo spingitore. Grattugiare sottile: **30 sec./vel. 4**, premendo con lo spingitore.
5. Inserire gli spicchi di mela nel foro. Posizionare lo spingitore. Grattugiare spesso: **30 sec./vel. 4**, premendo con lo spingitore. Trasferire il contenuto del contenitore nella ciotola con il cavolo. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
6. Condire il coleslaw con il sale, il pepe e la maionese, mescolare bene e servire.

Consigli

- Preparare gli ingredienti tagliandoli di dimensioni tali che entrino nel foro del coperchio del contenitore dell'Affettatutto.



Insalata di cetrioli con dressing all'aneto

🔪 10 min. ⌚ 15 min. 🌿 facile 🍴 4 porzioni

Ingredienti

4-5 cetrioli senza estremità, con o senza buccia (circa 800 g)
200 - 250 g di panna acida o
200 - 250 g di yogurt greco
1-2 cucchiaini di sale
1 mazzetto di aneto fresco, le foglioline lavate ed asciugate, tritate grossolanamente o 4 cucchiaini di aneto secco
1 cucchiaino di pepe nero macinato (opzionale)
1 cucchiaino di aceto di mele (opzionale)
1 cucchiaino di zucchero (opzionale)

Utensili

Affettatutto Bimby®, insalatiera

📊 Per 1 porzione:

Proteine 4 g
Carboidrati 14 g/Grassi 12 g
Energia 674 kJ/161 kcal

Preparazione

1. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno i cetrioli. Tenere da parte.
2. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire i cetrioli nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare sottile: **1 min./vel. 4**. Trasferire il contenuto del contenitore in una insalatiera. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
3. Mettere nel boccale la panna acida, il sale, l'aneto, il pepe, l'aceto di mele e lo zucchero, mescolare: **30 sec./vel. 3**. Trasferire il condimento nell'insalatiera con i cetrioli, mescolare bene e servire.

Consigli

- La varietà di cetrioli lunghi inglesi sono meno amari e tendono ad essere più digeribili.
- Si consiglia di servire subito questa insalata per evitare che i cetrioli rilascino troppa acqua e che il condimento perda di sapore e consistenza.
- Se servita come contorno può bastare per 8 porzioni.



Buddha bowl di riso, verdure e pollo

 35 min.  1 h  medio  4 porzioni

Ingredienti

Riso

1000 g di acqua
1½ cucchiaino di sale
20 g di olio extravergine di oliva
o 20 g di burro
250 g di riso Parboiled

Pollo

2 cucchiaini di salsa di soia
1 cucchiaino di olio di sesamo
tostato o 1 cucchiaino di olio di
oliva
250 g di petto di pollo senza pelle
a listarelle (3 cm di spessore)

Verdure

120 g di carote pelate, senza le
estremità (1-2 carote)
200 g di avocado sodo, sbucciato,
a metà o in quarti (1 avocado)
180-200 g di pomodori perino
sodi, che entrino interi nel
foro del coperchio
dell'Affettatutto (2 pomodori)
100 g cipolla rossa a metà
verticalmente (½-1 cipolla)
200 g cetriolo senza estremità,
con o senza buccia
160 g di cuori di lattuga lavati e
asciugati (circa 2), a metà

Continua a pag. 60 ►

Preparazione

Riso

1. Mettere nel boccale l'acqua, il sale e l'olio extravergine di oliva. Posizionare il cestello, sistemare al suo interno il riso, mescolare bene con la spatola e cuocere: **20 min./100°C/vel. 4**. Togliere il cestello con l'aiuto della spatola, sciacquare sotto acqua corrente fredda e dividere il riso in 4 ciotole. Tenere da parte, svuotare e pulire il boccale.

Pollo

2. Mettere nel boccale la salsa di soia, l'olio di sesamo e il pollo, cuocere con il cestello al posto del misurino: **8 min./100°C/vel. 0.5**. Trasferire solo il liquido di cottura in una ciotola e tenere da parte.
3. Tritare il pollo: **4 sec./vel. 4**. Trasferire il pollo sminuzzato in una ciotola e tenere da parte.

Verdure

4. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno le carote, l'avocado, i pomodori, la cipolla, i cetrioli e la lattuga. Tenere da parte.
5. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire la lattuga verticalmente nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine della lattuga. Dividere la lattuga nelle ciotole con il riso.
6. Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire il cetriolo verticalmente nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4**, premendo con lo spingitore. Dividere le fette di cetriolo nelle ciotole con il riso e la lattuga.

Continua a pag. 60 ►




► Buddha bowl riso verdure e pollo, *continua*

Salsa allo yogurt e coriandolo

8 rametti di coriandolo fresco,
le foglie
½ cucchiaino di sale
3 pizzichi di pepe nero macinato
250 g di yogurt naturale
100 g di maionese
4 cucchiari di anacardi tostati

Utensili

Affettatutto Bimby®, ciotolina,
4 ciotole

 **Per 1 porzione:**

Proteine 24 g
Carboidrati 41 g / Grassi 44 g
Energia 2671 kJ / 638 kcal

Continua a pag. 58 ►

- Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le cipolle verticalmente, una sopra l'altra, nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare sottile: **30 sec./vel. 4**. Dividere le cipolle nelle ciotole con gli altri ingredienti.
- Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire 1 pomodoro verticalmente nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola. Ripetere l'operazione fino al termine dei pomodori. Dividere i pomodori nelle ciotole accanto agli altri ingredienti.
- Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire l'avocado verticalmente, uno alla volta, nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola. Ripetere l'operazione fino al termine dell'avocado. Disporre l'avocado nelle ciotole con gli altri ingredienti.
- Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 2 (grattugiare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le carote preparate nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Grattugiare spesso: **30 sec./vel. 4** premendo con lo spingitore. Distribuire le carote grattugiate nelle ciotole accanto all'avocado. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale. Dividere il pollo sminuzzato nelle ciotole e proseguire con la ricetta.

Salsa allo yogurt e coriandolo

- Mettere ne boccale il liquido di cottura del pollo tenuto da parte, le foglie di coriandolo, il sale, il pepe, lo yogurt e la maionese, mescolare: **15 sec./vel. 4**. Dividere la salsa allo yogurt versandola in ciascuna Buddha bowl e servire decorando con anacardi e foglie di coriandolo.



Guarnire
con anacardi
tostati.





Consigli

- A piacere, grattugiare la carota sottile, semplicemente selezionando il senso antiorario.
- Assicurarsi che l'avocado sia abbastanza sodo, in modo da ottenere fette compatte.

Varianti

- Gli anacardi possono essere sostituiti dalle mandorle.
- Per una versione vegetariana, omettere il pollo.
- Se servito come antipasto, dimezzare la porzione.
- Accompagnare con acqua frizzante e una fetta di lime.

Gratin di patate

 25 min.  1 h 10 min.  facile  4 porzioni

Ingredienti

800 g di patate sbucciate, a pezzi che entrino attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto
65 g di Gruviera a pezzi (3 cm)
1 spicchio di aglio
270-330 g di panna (min. 30% di grassi)
½-1 cucchiaino di sale, a piacere
1 pizzico di pepe nero macinato
1 pizzico di noce moscata in polvere

Utensili

Affettatutto Bimby®, pirofila da forno (30 cm × 22 cm)

Per 1 porzione:

Proteine 8 g
Carboidrati 28 g / Grassi 25 g
Energia 1514 kJ / 362 kcal

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno 800 g di patate. Tenere da parte.
3. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le patate nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4** premendo con lo spingitore. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine delle patate. Sistemare le fette di patate distribuendole uniformemente in una pirofila. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
4. Mettere nel boccale il Gruviera e grattugiare: **3 sec./vel. 10**. Trasferire in una ciotola e tenere da parte.
5. Mettere nel boccale l'aglio e tritare: **5 sec./vel. 5**. Riunire sul fondo con la spatola.
6. Aggiungere la panna, il sale, il pepe e la noce moscata, frullare: **20 sec./vel. 6**. Trasferire il composto nella pirofila con le patate. Spolverizzare con il Gruviera grattugiato e cuocere in forno caldo per circa 15 minuti (200°C) o finché la superficie sarà gratinata. Togliere con attenzione dal forno e servire il gratin di patate caldo.

Consigli





- A piacere, servire come contorno per arrosti o carne alla griglia.

Varianti

- È possibile sostituire la panna con una miscela di latte e panna, in questo caso la consistenza e il sapore saranno piuttosto diversi.
- Il Gruviera può essere sostituito con Emmental o altro formaggio grattugiato a piacere.
- Tradizionalmente servito con vino rosso.



Pizza vegetariana

 25 min.  1 h 40 min.  facile  4 porzioni

Ingredienti

Impasto

30 g di olio extravergine di oliva + q.b.
220 g di acqua, temperatura ambiente
1 cucchiaino di zucchero
20 g di lievito di birra fresco, sbriciolato o 2 cucchiaini di lievito di birra disidratato (8 g)
400 g di farina manitoba
1 cucchiaino di sale

Terminare la preparazione

100 g di zucchina, senza estremità
120 g di cipolla rossa a metà, in senso verticale
80 g di funghi champignon freschi interi, senza gambo
100 g di peperone giallo in 2 spicchi, senza semi
100 g peperone rosso in 2 spicchi, senza semi
200 g di passata di pomodoro
200 g di mozzarella a pezzi
2-3 pizzichi di sale
2-3 pizzichi di pepe nero macinato

Utensili

Affettatutto Bimby®, ciotola capiente, placca da forno (40 cm x 35 cm), carta forno, ciotola

Per 1 porzione:

Proteine 27 g
Carboidrati 86 g/Grassi 22 g
Energia 2719 kJ/650 kcal

Preparazione

Impasto

1. Ungere leggermente una ciotola capiente e tenere da parte. Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero e il lievito, mescolare: **20 sec./vel. 2.**
2. Aggiungere la farina, l'olio extravergine di oliva e il sale, impastare: **Spiga 2 min.** Trasferire l'impasto nella ciotola preparata e compattare in una palla. Coprire con pellicola trasparente (o con un canovaccio inumidito) e lasciare lievitare al riparo da correnti d'aria finché l'impasto raddoppierà di volume (circa 1 ora).
3. Preriscaldare il forno a 200°C. Rivestire la placca del forno con carta forno o ungerla con olio extravergine di oliva e tenere da parte.

Terminare la preparazione

4. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno la zucchina, la cipolla, i funghi, il peperone giallo e rosso. Tenere da parte.
5. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire gli spicchi di peperone nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4** premendo con lo spingitore.
6. Inserire i funghi, impilati, nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4** premendo con lo spingitore. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine dei funghi.
7. Inserire la cipolla a metà nella parte larga del foro. Posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4** premendo con lo spingitore.

Continua a pag. 66 ►



continua a pag. 64 ►

8. Togliere il coperchio, invertire il disco Affettatutto con il lato 2 (grattugiare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore e inserire la zuccina nella parte larga del foro. Posizionare lo spingitore. Grattugiare spesso: **30 sec./vel. 4** premendo con lo spingitore. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
9. Sistemare l'impasto lievitato sulla placca preparata. Premendo con la punta delle dita, allargare l'impasto in un rettangolo della dimensione della placca.
10. Stendere sull'impasto la passata di pomodoro e la mozzarella, distribuire le verdure affettate e grattugiate sulla mozzarella e condire con sale e pepe. Cuocere in forno caldo per circa 20 minuti (200°C). Togliere con attenzione dal forno e servire calda.

Consigli

- Si consiglia di asciugare bene la mozzarella per evitare che rilasci acqua in cottura.

Varianti

- A piacere, utilizzare le cipolle bianche al posto di quelle rosse.



Frittelle di patate

🔪 30 min. ⌚ 35 min. 🍴 facile 🍴 4 porzioni

Ingredienti

100 g di cipolla a metà
750 g di patate a pasta farinosa, a pezzi che entrino interi attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto
1-2 spicchi di aglio (opzionale)
70 g di farina tipo 00 + q. b.
2 uova
1-1½ cucchiaino di sale + q. b.
¼-½ cucchiaino di pepe nero macinato
olio di arachidi
200 g di panna acida

Utensili

Affettatutto Bimby®, padella antiaderente, carta assorbente da cucina

Per 1 porzione:
Proteine 11 g
Carboidrati 50 g / Grassi 13 g
Energia 1493 kJ / 357 kcal

Preparazione

1. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno la cipolla e le patate, aggiungere gli spicchi d'aglio e tenere da parte.
2. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 2 (grattugiare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le patate nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Grattugiare spesso: **1 min./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine delle patate.
3. Inserire le cipolle verticalmente e l'aglio nella parte larga del foro, posizionare lo spingitore e grattugiare spesso: **1 min./vel. 4**. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale. Trasferire le verdure grattugiate nel boccale.
4. Aggiungere la farina, le uova, il sale e il pepe, mescolare: **20 sec./vel. 4**.
5. Se il composto dovesse risultare troppo liquido, aggiungere 1-1½ cucchiaino di farina, mescolare: **7 sec./vel. 4**. Trasferire in una ciotola e tenere da parte.
6. Scaldare in una padella antiaderente un filo di olio, mettere 1-2 cucchiaini di composto di patate nella padella, schiacciare e allargare formando una frittella (Ø 8 cm) e friggere su entrambi i lati finché dorati e croccanti (circa 3 minuti). Scolare e asciugare su carta assorbente da cucina. Servire calde con la panna acida e spolverizzando con del sale.

Consigli





- A piacere, servire con una salsa allo yogurt.
- Se si utilizzano patate novelle, potrebbe essere necessario aggiungere più farina per ottenere la giusta consistenza.
- Le Frittelle di patate possono essere conservate in frigorifero, all'interno di un contenitore ermetico, per un massimo di 2 giorni.



Step
6



Ratatouille galette

 40 min.  1 h 30 min.  medio  4 porzioni

Ingredienti

Pasta brisée

150 g di burro a pezzi (1-2 cm),
molto freddo
300 g di farina tipo 00 + q.b.
90 g di acqua fredda
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di acqua fredda

Ratatouille

350 g di zucchine senza estremità
(2-3 zucchine)
350 g di pomodori perino, interi
(vedere consigli)
190 g di pomodori secchi sott'olio,
sgocciolati
30 g di acqua
10 g di erba cipollina fresca a
pezzetti piccoli
½ cucchiaino di sale + q. b.
1 pizzico di pepe nero macinato
60 g di Parmigiano Reggiano
grattugiato
latte q.b. per spennellare
10 foglie di basilico fresco

Utensili

Affettatutto Bimby®, pellicola
trasparente, carta forno, teglia
metallica, matterello, pennello da
pasticceria

Per 1 porzione:

Proteine 11 g
Carboidrati 45 g/Grassi 19 g
Energy 1581 kJ/378 kcal

Preparazione

Pasta brisée

1. Mettere nel boccale il burro, la farina, l'acqua e il sale, impastare: **20 sec./vel. 6**. Se necessario aggiungere 1 cucchiaino di acqua e impastare: **20 sec./vel. 6**.
2. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro, compattarlo in una palla e appiattire in un panetto. Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 20 minuti. Pulire il boccale.

Ratatouille

3. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno le zucchine e i pomodori. Tenere da parte.
4. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire le zucchine nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine delle zucchine. Trasferire il contenuto del contenitore in una ciotola e tenere da parte.
5. Riposizionare sul perno il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire 1 pomodoro verticalmente nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **30 sec./vel. 4**. Quando il foro è vuoto, premere la manopola. Ripetere l'operazione fino al termine dei pomodori. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
6. Preriscaldare il forno a 200°C.
7. Mettere nel boccale i pomodori secchi, l'acqua, l'erba cipollina e il sale, mescolare: **30 sec./vel. 3**. Riunire sul fondo con la spatola. Mescolare: **30 sec./vel. 3**.
8. Trasferire l'impasto su un pezzo di carta forno leggermente infarinato (40 x 40 cm) e stendere in un disco (Ø 35 cm, 5 mm di spessore). Trasferire la carta forno con la sfoglia su una teglia.

Continua a pag. 72 ►



Continua a pag. 70 ►

9. Distribuire il composto di pomodori secchi sulla sfoglia, lasciando un bordo di 4 cm. Disporre le fette di pomodoro e di zuccina, alternandole e sovrapponendole, in cerchio (1 fetta di pomodoro con 2-3 fette di zuccina). Iniziare dalla parte esterna della sfoglia e proseguire verso il centro. Condire con sale e pepe.
10. Richiudere formando un bordo attorno al composto e spolverizzare le verdure con il Parmigiano Reggiano grattugiato. Spennellare il bordo con del latte e cuocere in forno caldo per circa 25 minuti (200°C) o finché la pasta non sarà gonfia e dorata. Togliere con attenzione dal forno e lasciare raffreddare per 5-10 minuti prima di servire guarnendo con foglie di basilico.

Consigli

- Se le zucchine a disposizione sono troppo grandi tagliarle in modo che entrino nel foro del coperchio dell’Affettatutto. Se piccole inserirne 2 o più insieme. In questo modo si otterranno fette tutte uguali e dello stesso spessore.
- Utilizzare i pomodori perino che contengono meno acqua e non rilasceranno liquido in cottura lasciando la gallette più croccante.

Varianti

- Con questa ricetta si possono ottenere anche 4 crostate individuali. Al passaggio 8, stendere la pasta brisée in 4 cerchi (Ø 15 cm) e procedere con la ricetta suddividendo gli ingredienti per 4.



Carpaccio di ananas con sorbetto

🔪 20 min. ⌚ 25 min. 🍃 facile 🍴 8 porzioni

Ingredienti

Sorbetto rosa

150 g di zucchero
10 g di succo di limone, spremuto fresco
75 g di banana matura, in pezzi
500 g di fragole congelate a pezzi

Carpaccio di ananas

1 ananas fresco, pulito, a spicchi (circa 200 g ciascuno)
mentuccia

Utensili

Affettatutto Bimby®, contenitore a chiusura ermetica, porzionatore per gelato

📊 Per 1 porzione:

Proteine 1 g
Carboidrati 42 g / Grassi 0.2 g
Energia 668 kJ / 160 kcal

Preparazione

Sorbetto rosa

1. Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzare: **10 sec./vel. 10**.
2. Aggiungere il succo di limone e la banana, frullare: **10 sec./vel. 5**. Riunire sul fondo con la spatola.
3. Unire le fragole e frullare: **1 min. 30 sec./vel. 10** spatolando. Trasferire in un contenitore con coperchio e conservare in congelatore. Nel frattempo, proseguire con la ricetta.

Carpaccio di ananas

4. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno l'ananas. Tenere da parte.
5. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire gli spicchi di ananas nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4** premendo con lo spingitore. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine dell'ananas. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
6. Servire il carpaccio di ananas con il sorbetto decorando con la mentuccia.

Consigli

- Per ottenere un sorbetto più cremoso, aggiungere un albume al passaggio 2.
- Se non si dispone di un porzionatore per gelato, utilizzare due cucchiari per ottenere palline di sorbetto.

Varianti

- In alternativa utilizzare lamponi congelati al posto delle fragole.
- Servire con un tè freddo o una sangria.



Crostata di mele

 30 min.  1 h  facile  8 fette

Ingredienti

Impasto

75 g di burro freddo, a pezzi + q.b.
170 g di farina tipo 00 + q.b.
1 pizzico di sale
½ cucchiaino di zucchero vanigliato, fatto in casa o ¼ cucchiaino di estratto di vaniglia naturale
50 g di acqua fredda

Terminare la preparazione

1000 g di mela, qualsiasi tipo in quarti (es. Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady,...), (vedere consigli)
30 g zucchero
10 g burro, salato o non salato

Utensili

Affettatutto Bimby®, stampo per crostata (Ø 24 cm), matterello

Per 1 fetta:

Proteine 3 g
Carboidrati 38 g / Grassi 9 g
Energia 979 kJ / 234 kcal

Preparazione

Impasto

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Imburrare e infarinare una teglia per crostate (Ø 24 cm) e tenere da parte.
2. Mettere nel boccale il burro, la farina, il sale, lo zucchero vanigliato e l'acqua, impastare: **20 sec./vel. 4**. Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e compattarlo. Con un matterello, stendere l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Rivestire la teglia con l'impasto steso e conservare in frigorifero.

Terminare la preparazione

3. Posizionare una ciotola sul coperchio del boccale e pesare al suo interno la mela. Tenere da parte.
4. Posizionare il perno, il contenitore e il disco Affettatutto con lato 1 (affettare) rivolto verso l'alto. Chiudere con il coperchio del contenitore. Inserire gli spicchi di mele in verticale nella parte larga del foro e posizionare lo spingitore. Affettare spesso: **1 min./vel. 4** premendo con lo spingitore. Quando il foro è vuoto, premere la manopola per fermare. Ripetere l'operazione fino al termine delle mele. Togliere l'Affettatutto e il perno dal boccale.
5. Distribuire le fette di mela sopra l'impasto formando un decoro. Spolverizzare con 30 g di zucchero e fiocchetti di burro (10 g). Cuocere in forno caldo per 30 – 35 minuti (200°C) o finché le mele sono ben dorate. Togliere con attenzione dal forno e servire calda o fredda a piacere.



Consigli

- Preparare le mele in base alle dimensioni. Tagliare le mele grandi in 4 spicchi e quelle piccole in 2 metà. Gli spicchi devono essere della dimensione giusta per essere inseriti verticalmente nel foro del coperchio dell'Affettatutto ottenendo così fette uguali e uniformi.
- Per assicurarsi una base dorata e croccante, prima di foderare lo stampo scaldarlo in forno. Togliere lo stampo caldo dal forno con attenzione e rivestire con l'impasto che si sigillerà formando un guscio croccante.

Varianti

- A piacere, aggiungere uno strato sottile di composta di mele sull'impasto prima di disporre le fette di mela.
- Spolverizzare con cannella in polvere dopo la cottura.
- Per dare un po' di lucentezza alla crostata, spennellarla dopo la cottura con 2 cucchiaini di gelatina di mele riscaldata.
- Per una versione senza glutine, utilizzare una farina per celiaci.

