

Desbloqueadores de conversas para pessoas pouco tagarelas

Ideias para animar o seu jantar...

Divirta-se e surpreenda-se com as respostas de cada um!

Qual foi o último amigo que fez?

Pequenos prazeres completamente inúteis como estar à janela, ler o suplemento do imobiliário quando não se está à procura de casa ou olhar para as nuvens.

Escadas, gatos pretos e guarda-chuvas. Quem tem superstições?

O que gostariam de voltar a repetir? O jantar? As férias do ano passado?

Pessoas que foram ou são uma inspiração.

As coisas mais estranhas que alguma vez já provaram?

O que é que nunca deveria ter sido inventado?

Quem gosta de surpresas?

O programa mais interessante que viu na TV no último mês?

As memórias mais antigas de que se lembram.

Com que pessoa famosa gostariam de jantar?

Se tivessem superpoderes, quais seriam?

Que tradição de Natal mais gostam?

Qual o “emprego-fantasia”?

Filmes favoritos de sempre?

O que guardam debaixo da cama?

O que nunca falta no frigorífico ou na despensa?

Uma descrição do dia perfeito?

Afinal, quem vê telenovelas?

Se não vivessem em Portugal, onde gostariam de viver?

Quem tem Bimby?



O Livro de

RECOMENDAÇÕES

dos meus

convidados

Este espaço é dedicado a todos os que recebemos em nossa casa, aos momentos especiais, dos quais queremos guardar uma recordação. Convide-os a deixar aqui as suas impressões.

Mais tarde vai divertir-se a relembrar os jantares mais animados, as receitas com maior sucesso ou as conversas e risotas que partilhou à volta da mesa.

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____



Um encontro memorável...

data _____

Convidados: _____

Menu _____ Vinhos escolhidos _____

Comentários _____

25 NATAL
S T Q Q S S D

DEZEMBRO

26
S T Q Q S S D

27
S T Q Q S S D

28
S T Q Q S S D

29
S T Q Q S S D

30
S T Q Q S S D

31
S T Q Q S S D

A collection of fresh vegetables including tomatoes, onions, and herbs on a wooden cutting board. The background is a soft-focus image of various fresh ingredients like tomatoes, onions, and herbs on a wooden cutting board. A white, scalloped-edged shape is overlaid on the right side of the image, containing the text.

JANEIRO



A água de Janeiro vale dinheiro



*Sopa cremosa de curgete
Queijo fresco
Laços com atum
Crumble de peru*



Bimby

JANEIRO **POUPADINHO**

Olá, Janeiro! Recebemos-te de braços abertos e cheios, não só do peru e das filhoses, mas também dos mil e um projectos e planos que queremos abraçar nos próximos 12 meses.

Este mês comprometa-se consigo próprio e tome nota das suas resoluções de ano novo. Sem esquecer, é claro, o mote deste mês: poupar!

Será desta que pinta o quarto? Que enche o mealheiro da cozinha para ajudar na viagem a Paris? Que começa a correr pelo menos duas vezes por semana, para queimar as gorduras que teimam em não sair da sua vida!

Depois das festas, é tempo de amealhar.

Comece pela cozinha... misture atrevimento com uma pitada de imaginação e prepare refeições de “comer e chorar por mais”.

Uma boa ideia para organizar jantares com muitos amigos sem ficar de olhos arregalados com a conta do supermercado é pedir que todos participem, trazendo a sua especialidade culinária. Uma salada, um bolo, sumos, pão, patés, arroz, salgados... o que importa é que seja tudo feito em casa! Depois repitam este hábito pelas várias semanas de Janeiro, sempre em casas diferentes. A animação é garantida e a comida caseira também!

Tire o máximo partido de ingredientes simples e prepare pratos requintados e saborosos, que todos vão adorar! Já pensou em começar a preparar em casa um queijo fresco verdadeiramente artesanal? E os bolos de anos, ainda são de compra? Com a **Bimby**, confeccione em casa, com rapidez e simplicidade, o que dantes comprava fora!

Aproveite as sugestões da **Bimby** para este mês e economize sem poupar no sabor!

**Em Janeiro brinde a mais 365 dias de
oportunidades, para concretizar os 12
desejos que pediu, entre uma passa e outra,
ao som das badaladas!**

01 ANO NOVO

S T Q Q S S D

Dia Mundial da Paz

Primeiro almoço do ano cá em casa :)

02

S T Q Q S S D

03

S T Q Q S S D

04

S T Q Q S S D

05

S T Q Q S S D

06

S T Q Q S S D



07

S T Q Q S S D

JANEIRO

08

S T Q Q Q S S D

09

S T Q Q Q S S D

10

S T Q Q Q S S D

11

S T Q Q Q S S D

12

S T Q Q Q S S D

13

S T Q Q Q S S D

14

S T Q Q Q S S D



Tempo total: 20 min.
Tempo Bimby: 16 min.



Nível: fácil



4 doses

Ingredientes

- 120 g cebola
- 1 dente de alho
- 1 c. chá de azeite
- 1 c. chá de manteiga
- 500 g curgete, cortada em rodela
- 600 g água
- 2 c. chá de caldo de carne feito na Bimby (ou 2 cubos)
- 25 g farinha
- 1 c. chá de sal
- ½ c. chá de pimenta
- 2 pitadas noz-moscada ralada
- 100 g natas
- Cebolinho picado q.b.



classificação ☆☆☆☆☆ **data:** _____ **notas:** _____

SOPA CREMOSA DE CURGETE

receita inédita

Será algodão? Veludo... um pedaço de nuvem?

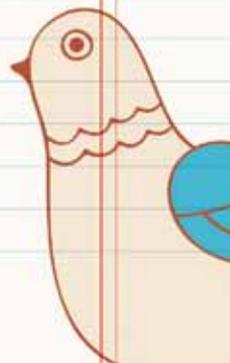


Preparação

1. Coloque no copo a cebola, o alho e o azeite e pique **5 seg/vel 5**.
2. Adicione a manteiga e refogue **3 min/Varoma/vel 1**.
3. Adicione a curgete e programe **6 seg/vel 5**.
4. Adicione a água, o caldo de carne, a farinha, o sal e a pimenta e programe **5 seg/vel 5**.
5. De seguida programe **12 min/100°C/vel 1**.
6. Adicione a noz-moscada e as natas e programe **15 seg e vá progressivamente até à vel 6**.

Nota No ponto 6, ao tritutar a sopa, faça-o progressivamente vel.3,5,6.

É fundamental esperar 3 a 5 segundos antes de abrir a tampa para permitir a estabilização do líquido e evitar o perigo de salpicos.



QUEIJO FRESCO



Tempo total: 2 dias
Tempo Bimby: 5 min.



Nível: fácil



600 g aprox.

Ingredientes

1000 g	leite do dia
100 g	leite em pó gordo
	Sal q.b.
25	gotas de coalho líquido

Preparação

1. Coloque no copo o leite, o leite em pó, o sal e programe **5 min/37°C/vel 4**.
2. Junte o coalho e envolva **30 seg/vel 4**.
3. Retire para uma tigela e deixe repousar cerca de 35 minutos, para ganhar consistência.
4. Com a ajuda da espátula retire da tigela e coloque no cesto da Bimby, sob um prato fundo para que o soro esorra.
5. Deixe repousar durante 2 dias no frigorífico coberto com uma película aderente.
6. Após este tempo, desenforme e sirva.

Dica O coalho líquido encontra-se à venda nas farmácias.

Se não encontrar na sua farmácia habitual, há a possibilidade de encomendar.

Normalmente entregam na farmácia em 24 horas.



FARFALLE AL TONNO (LAÇOS COM ATUM)



Tempo total: 26 min.
Tempo Bimby: 20 min.



Nível: fácil



4 doses

Ingredientes

3	latas de atum escorrido
50 g	anchovas escorridas
60 g	salsa fresca
100 g	azeite
200 g	natas
½	c. chá de sal
1500 g	água
500 g	massa tipo laços
	Azeitonas pretas p/ decorar

Preparação

1. Coloque no copo o atum, as anchovas, a salsa e pique **5 seg/vel 5**.
2. Adicione o azeite e envolva **30 seg/vel 5**.
3. Junte as natas, o sal e bata **1 min/vel 5**. Reserve.
4. Para cozer a massa coloque no copo a água, um fio de azeite, o sal e programe **10 min/Varoma/vel 1**.
5. Junte a massa e programe o **tempo indicado na embalagem/100°C/vel 4**, sem o copo de medida. Escorra e reserve.
6. Numa taça envolva a massa com um pouco deste molho.
7. O restante molho guarde num frasco esterilizado no frigorífico, com o molho coberto de azeite.
8. Sirva guarnecido de azeitonas.



GRUMBLE DE PERU



Tempo total: 60 min.
Tempo Bimby: 27 min.



Nível: fácil



6 pax.

Ingredientes

200 g cebola
2 dentes de alho
30 g azeite
120 g alho-francês cortado às rodelas (só a parte branca)
200 g cenoura cortada às rodelas
600 g abóbora cortada em pedaços
100 g chouriço cortado em pedaços pequenos
50 g vinho branco
300 g sobras de peru

p/ o crumble

40 g queijo Parmesão em pedaços
100 g manteiga
100 g farinha
70 g sementes variadas, girassol, sésamo, linhaça, abóbora, pinhões, etc.
70 g flocos de aveia

Preparação

1. Coloque no copo o queijo parmesão e rale **10 seg/vel 9**. Retire e reserve.
2. Coloque no copo a cebola, o alho, o azeite e programe **4 seg/vel 5**.
3. Refogue **5 min/Varoma/vel 1**.
4. Junte o alho-francês, a cenoura e programe **7 min/100°C/vel 4**.
5. Adicione a abóbora, o chouriço, o vinho e programe **10 min/100°C/vel 4**.
6. Pré-aqueça o forno a 200°C.
7. Junte o peru e programe **5 min/100°C/vel 4**.
8. Deite o preparado num pyrex, retirando o excesso de líquido.
9. Para preparar o crumble deite no copo a manteiga, a farinha, o queijo Parmesão reservado e programe **10 seg/vel 4**. Adicione as sementes e os flocos de aveia, envolva bem com a ajuda da espátula e espalhe sobre o preparado do pyrex.
10. Leve ao forno a 200°C cerca de 30 minutos.

Dica Substituindo o peru por tofu ou seitan, torna-se um prato excelente para vegetarianos.

Se não tiver sobras, utilize 300 g de peito de peru cortado em pedaços e aumente o tempo em **5 min.** no passo 7.

Utensílios: pyrex



ÍNDICE

17	LIVRO DE RECOMENDAÇÕES DOS MEUS CONVIDADOS
25	JANEIRO POUPADINHO
30	Sopa cremosa de curgete
32	Queijo fresco
34	Farfalle Al Tonno (Laços com atum)
36	Crumble de peru
41	FEVEREIRO SÓ NÓS DOIS
46	Creme de mandarina e panna cotta de amêndoa
48	Risotto de cogumelos com presunto
50	Caipiroska de morango
52	Abacates recheados com camarão e molho cocktail
55	MARÇO VERDE E LEVE
60	Gnocchi de espinafre com molho de tomate
62	Quiche de tomate, queijo e manjericão
64	Ramequins de ervilha e curgete
66	Creme de agrião e curgete
68	Moussaka de lentilhas
73	ABRIL IMPRESSIONANTE
78	Tomate confitado com queijo provolone
80	Poufs de camarão e pescada
82	Cheesecake de mirtilos
84	Salada de peito de pato com molho de manga
89	MAIO EM FESTA COM BOLOS
94	Bolo delicioso de pêra
96	Bolo "borboleta"
98	Bolo de batizado
100	Bolo mármore com cereja
102	Bolo fresco de morango
105	JUNHO REFRESCANTE E APETITOSO
110	Chá frio com especiarias
112	Bola de alheira com espinafres
114	Mojito
116	Mexilhões cremosos
121	JULHO VAI UM GELADINHO?
126	Sorvete de framboesa
128	Gelado de figo
130	Gelado de cereja
132	Gelado bom
137	AGOSTO VIAJANTE
142	Baguetes de sésamo
144	Picanha ao sal com molho vinagrete
146	Pizza Vénus
148	Fettuccine Al'Alfredo (Fettuccine à Alfredo)
150	Bahji de cebola
153	SETEMBRO MIMAR OS MIÚDOS
158	Bolachas felizes
160	Brioche divertidos
162	Enroladinhos de pizza
164	Massa para brincar
169	OUTUBRO A TODO O VAPOR
174	Batatas recheadas
176	Filetes de linguado com molho de tomate e manjericão
178	Pudim de laranja
180	Ovos cocotte com espinafres
185	NOVEMBRO TOMAS UM CHÁ COMIGO?
190	Cheesecake de chocolate e castanhas
192	Scones com passas
194	Bolo de Natal
196	Queques de laranja
198	Chocolate chip cookies
201	DEZEMBRO COM MUITOS À MESA
206	Crocante de coco e amêndoa
208	Mousse de amêndoa com ovos-moles
210	Bacalhau com natas, espinafres e cenoura
212	Caldo de coentros
219	AS MINHAS LISTAS
227	AS MINHAS RECEITAS