

# Sorbetto alla frutta tropicale

*Del Sud America*  
Bimby



570 min.



difficoltà



135 kcal economico



Bimby

## Ingredienti

Per 6 persone

- 3 banane mature, pelate e tagliate a rondelle
- 200 g di succo di limone
- 200 g di succo di ananas
- 100 g di zucchero a velo

Il composto a cubotti si può tenere a disposizione in freezer e lavorare poi con lo zucchero quando si presenta l'occasione. Per fare lo zucchero a velo, versare lo zucchero semolato nel boccale pulito e asciutto e frullare: 20 sec./vel. 9.

1. Tritare le banane nel boccale: **10 sec./vel. 5-6.**
2. Aggiungere i succhi di frutta: **10 sec./vel. 6.**
3. Versare in una vaschetta di alluminio larga e bassa e mettere in freezer per 1 ora (o poco più, fino a solidificare il composto).
4. Tagliare il composto a cubotti e rimettere in freezer per almeno 8 ore.
5. Togliere i cubotti dal freezer, lasciarli riposare una mezz'ora, poi versarli nel boccale con lo zucchero a velo: **20 sec./vel. 7 e 20 sec./vel. 5**, spatolando.
6. Se necessario, continuare a lavorare: **20 sec./vel. 9**, spatolando. Servire.

*Pluto*

## RICETTE DAL MONDO

# Risotto ai peperoni e semi di papavero

Bimby



30 min.



difficoltà



459 kcal economico



Bimby

## Ingredienti

Per 4 persone

- 1 mazzetto piccolo di prezzemolo fresco, lavato e asciugato
- 30 g di cipolla, mondata e tagliata in quarti
- 30 g di olio extravergine d'oliva
- 1 - 2 filetti di acciuga sott'olio
- 1 peperone rosso, mondato, e tagliato a listarelle
- 320 g di riso Carnaroli (cottura 18 min.)
- 50 g di vino bianco secco
- 700 g di brodo vegetale, o acqua e dado Bimby
- 40 g di burro
- semi di papavero q.b.

I semi di papavero costituiscono una spezia che conferisce alle preparazioni un aroma gradevole, leggermente affumicato. Si trovano nei supermercati più forniti, nei negozi di prodotti etnici o in erboristeria.

1. Tritare il prezzemolo nel boccale: **5 sec./vel. 7**. Tenere da parte.
2. Senza lavare il boccale, tritare la cipolla: **5 sec./vel. 7**.
3. Aggiungere l'olio e le acciughe: **3 min./100°/vel. 1**.
4. Unire il peperone: **2 min./100°/vel. 1**.
5. Poi frullare: **5 sec./vel. 6**.
6. Aggiungere il riso: **1 min./100°/vel. 1**.
7. Sfumare con il vino: **1 min./100°/vel. 1**.
8. Versare il brodo: **14-15 min./100°/vel. 1**.
9. Al termine, controllare la cottura e il sale; versare il riso in una risottiera.
10. Mantecare con il burro, spolverizzare con i semi di papavero, il prezzemolo tritato e servire.

*Pluto*