

Ricettario

GUIDA PRATICA D'USO DI MAMBO



Mambo
cecotec



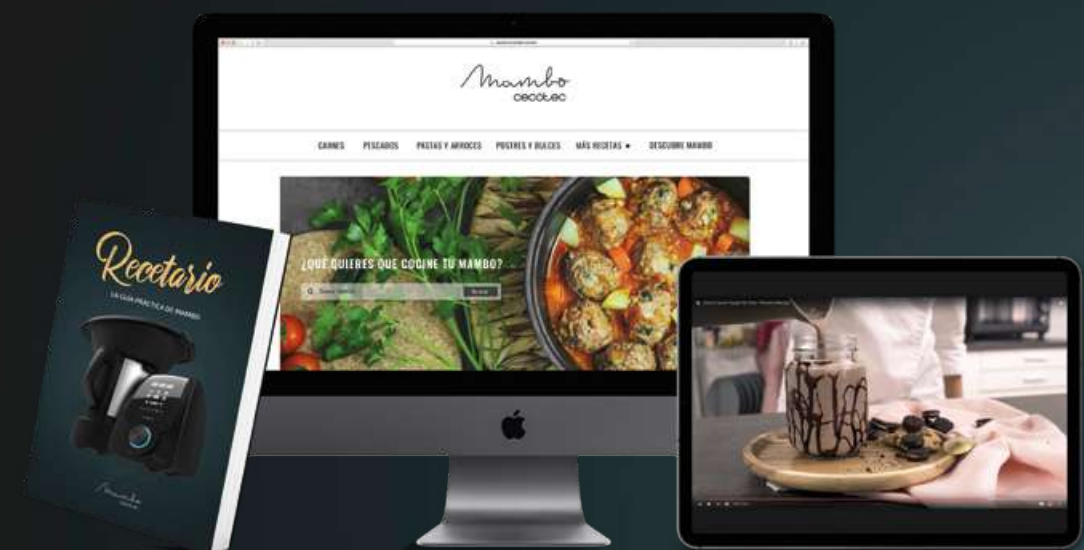
Balliamo?

In questo manuale da cucina troverai tutto ciò che di cui hai bisogno

In questo manuale da cucina troverai tutto ciò che di cui hai bisogno per imparare a usare il Mambo e iniziare a creare ritmo alla tua cucina. Le nostre ricette sono il modo migliore di familiarizzarsi con tutte le funzioni del Mambo, ti serviranno come guida per poter preparare le tue combinazioni favorite in modo più semplice.



Mambo
cecotec



cecotec.es/recetas-mambo

 Mambo de Cecotec

 @mambocecotecoficial #MamboCocina

 Cecotec / Recetas con Mambo

Follow the Mambo

Ciò che è importante è condividere in cucina

Condividi la tua passione per la cucina, siediti a tavola con una community online infinita di chefs amateurs che condividono con te le stesse passioni. Grazie alla varietà di ricette di Mambo e alle nostre continue proposte non ti mancherà mai l'ispirazione. Antipasti, risotti, impasti, dessert, smoothies... Non avrai più scuse per tirare fuori lo chef che hai dentro! Per preparare qualsiasi piatto! Lascia andare la tua immaginazione e godi della cucina condivisa.



Scopri la delicatezza la caraffa Habana

Caraffa indipendente con rivestimento in ceramica

Il nuovo Mambo include una caraffa indipendente in acciaio inossidabile con rivestimento in ceramica con elevata anti-aderenza che evita che gli alimenti si attacchino raggiungendo risultati eccellenti per i piatti più delicati.

Bilancia incorporata

Balla con il Mambo

Godi della precisione in tutte le ricette, pesando gli ingredienti direttamente nella caraffa. Facile e rapido! Mambo è stato ideato con la bilancia incorporata per una precisione assoluta in tutte le ricette. Ottenere i migliori risultati è ancora più comodo. Aggiungi le quantità, consulta il valore esatto sul display e a cucinare!

Mambo è il robot da cucina multifunzione che include il cucchiaino impastatore come accessorio esclusivo per evitare di tagliare l'impasto, ottenendo in questo modo impasti più omogenei e con maggiore volume





**CARAFFA DA 3,3 LITRI
PER TUTTA LA FAMIGLIA**

Sorprendi i tuoi amici e familiari con le migliori scelte nella sua caraffa di grande capacità.



CUCINA CON IL CUCCHIAIO

Mambo è il robot da cucina multifunzione che include il cucchiaino impastatore come accessorio esclusivo per evitare di tagliare l'impasto, ottenendo in questo modo impasti più omogenei e con maggiore volume.



**WATERPROOF
MAMBO SI LAVA PER TE**

Risparmia tempo! Una volta terminato di cucinare puoi pulire la caraffa inox direttamente in lavastoviglie e il tuo Mambo sarà pronto per la prossima ricetta. In modo facile.



**CUCINA SENZA
COPERCHIO - OPEN MAMBO**

Utilizza il tuo Mambo come pentola o padella grazie alla velocità zero.



30 funzioni... Cucina con il cucchiaino!

Combina a piacere i parametri e accessori del Mambo per dare ritmo alla tua cucina in trenta forme differenti. La combinazione di tempo, temperatura, potenza di calore e movimento, assieme alla sua ampia gamma di accessori, sono le ricette perfette per godere di infinità di ricette in modo semplice. Mambo tritura, impasta, trita il ghiaccio, monta, emulsiona, cucina al vapore, con il coperchio aperto, senza movimento... e fino a trenta funzioni differenti per tutti i piatti.

Mambo è il robot da cucina multifunzione che include il cucchiaino impastatore MamboMix, che evita di tagliare l'impasto per risultati più omogenei e con maggiore volume.

Accessori



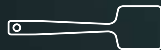
Cucchiaino MamboMix
Impasta, gira, mescola...



Vaporiera
Vapore su due livelli.



Lame
Taglia a pezzi, sminuzza, macina...



Spatola
Girare.



Farfalla
Frulla, monta, emulsiona...



Cestello
Cuocere, scolapasta, coperchio...



Caraffa in ceramica
Gli alimenti non si attaccano.



Caraffa inox
Lavabile in lavastoviglie.

Parametri



TIMER

Permette di visualizzare e programmare il tempo delle ricette. Secondi, minuti e ore.



VELOCITÀ

È il movimento con cui processiamo gli alimenti, con il cucchiaino MamboMix o con le lame, dalla velocità 0 fino alla 10.



TEMPERATURA

Sono i gradi centigradi che possiamo programmare per cucinare gli alimenti, da 37° a 120°.



POTENZA DI CALORE

È la forza con cui si raggiunge la temperatura che può essere bassa, livelli da 0 a 4, media, da 5 a 7 e alta, da 8 a 10.



BILANCIA

Pesa gli ingredienti direttamente nel tuo Mambo con grande precisione, ad intervalli da 1 a 4.999 grammi.



TURBO

Porta il tuo Mambo al livello successivo con il tasto Turbo. La funzione che mette la macchina a massima velocità per tempi corti.



Crea ritmo al ricettario

Funzione

Commensali

Questo pratico manuale da cucina ti guiderà passo a passo in ogni ricetta per godere sempre dei migliori risultati e ti convertirai presto in un esperto del Mambo.

Nome della ricetta

Difficoltà

Tempo

Ingredienti

Preparazione



Indice per funzioni





Fermentare 198



Bagno maria 204



Grattugiare 210



Cottura lenta 216



Soffritto 226



Riscaldare 234



Velocità zero 242



Yogurtiera 250



Cestello 258



Centrifugare 266



Bollire 146



Cucinare con precisione 166



Turbo 176



Slow Mambo 184



Mantenere caldo 192



Indice per categorie



: ricetta adatta alla caraffa in ceramica

Ricette base

Aglione al confit / 113
Polpette fatte in casa / 58
Mix di spezie aromatiche / 90
Zucchero aromatizzato all'arancia / 93
Zucchero a velo / 88
Caffè macinato / 80
Cioccolato / 183
Farina di ceci / 81
Farina di lenticchie / 81
Uova sbattute / 24
Prosciutto stagionato / 174
Noci per brownie / 182
Pane grattugiato / 209
Pane grattugiato con aglio e prezzemolo / 89
Parmigiano grattugiato / 210
Tritato di aglio e prezzemolo / 47
Tritare carne / 48
Tritare ghiaccio / 49
Tritare verdure / 46
Polvere di funghi / 177
Formaggio stagionato / 175
Formaggio grattugiato / 92
Grattugiare pomodori / 208
Salmorreta (salsa tipica spagnola) / 227
Soffritto / 224
Sesamo macinato / 85
Tagliare frutta / 40

Tagliare frutta di facile ossidazione / 48
Tagliare verdure piccole o di piccole quantità
Tagliare verdure / 44
Tagliare verdure filamentose / 45

Antipasti

Cheesecake di pesto / 76
Frittelle di baccalà / 64
Soufflé al formaggio / 37

Contorni

Riso in bianco / 256
Riso cotto / 186
Uova a bassa temperatura / 257
Uova sode / 150
Uova in camicia / 121
Contorni / 133
Parmentier di patate / 236
Lattuga tagliata
Per cocktail / 263

Minestre e creme

Ajoblanco (crema fredda all'aglio) / 57
Brodo di pollo / 243
Crema di zucchine / 233
Crema di zucca arrostita / 237
Crema di piselli / 190
Crema di lenticchie / 149
Crema vichyssoise / 155

Gazpacho / 56
Purè di patate / 75
Purè di verdure / 221
Zuppa di cipolle / 192
Alioli / 107
Besciamella / 166
Burro di arachidi / 82
Guacamole / 55
Hummus / 54
Maionese / 106
Ragù alla bolognese / 156
Salsa al gorgonzola / 193
Salsa di pomodoro / 164
Salsa tartara / 108
Vinaigrette di frutti rossi / 111
Vinaigrette di mostarda / 110

Pasta e riso

Riso cotto / 187
Riso in brodo con pollo e coniglio / 151
Riso in brodo / 183
Insalata di pasta / 242
Spaghetti con polpette / 157
Fideuà (piatto tipico spagnolo) / 244
Lasagne di carne / 160
Pasta / 144
Pasta al pesto / 241
Risotto / 184

Verdure e legumi

Minestra di fagioli / 214
Gachas / 186
Lenticchie con prosciutto crudo / 62
Zuppa di lenticchie / 218
Patatas a la riojana (piatto tipico spagnolo) / 187
Pico de gallo (ricetta tipica messicana) / 56
Pisto de tomate (piatto tipico spagnolo) / 63
Pisto manchego (piatto tipico spagnolo) / 225
Minestra di ceci / 147
Soffritto di verdure / 226
Verdure / 146
Verdure / 131
Verdure al vapore / 135

Carne

Polpette in salsa di verdure
Verdure / 234
Spezzatino di agnello / 216
Carne e pollame / 128
Guancette al vino rosso / 219
Spezzatino di costine e patate / 240
Hachis parmentier / 70
Petto di pollo bollito / 120
Vitello bollito / 124

Pesce e frutti di mare

Bacalao a la vizcaína (piatto tipico spagnolo) / 232
Baccalà in salsa verde con volgole e verdure al vapore / 260
Bivalvi (cozze) / 137
Calamari al nero / 158
Merluzzo al confit / 116
Pesce / 129
Pesce al vapore / 136
Peperoni ripieni di brandade di baccalà / 74
Sardine marinate / 117
Soffritto di mare / 228

Dessert e dolci

Risolatte / 170
Torta al dulce de leche / 36
Torta al limone / 26
Cioccolata calda in tazza / 167
Coulant di torrone / 65
Crema catalana / 72
Crema di limone / 28
Crema inglese al limone / 71
Flan al caffè / 138
Flan di latte condensato / 202
Frutta fresca / 132
Meringa / 33
Marmellata di fragole / 258
Arancia al confit / 112
Panna montata / 32
Creme / 168
Marshmallow / 34
Pere al vino / 125
Pudding / 140
Pudding di croissant / 203
Cheesecake / 72
Yogurt al cocco / 248
Yogurt con biscotti / 250
Yogurt naturale / 253

Impasti, pane e prodotti da forno

Biscotti al burro / 100
Impasto per crepes / 25
Impasto per pane rustico / 98
Impasto da pizza / 96
Impasto da pizza in 1 minuto / 97
Impasto per empanada / 198
Pasta brisée / 101
Pan brioche / 196
Pancakes / 203

Bevande

Frullato di fragola e banana / 29
Limonata / 264
Mojito analcolico / 266
Yogurt da bere alla fragola / 251
Yogurt da bere alla banana / 252
Succo di limone / 267
Succo d'arancia / 268
Succo di ananas / 269





Frullare



*Gusta i migliori frullati,
pancakes, crepes, smoothies e un
universo di ricette*



Impasto per crepes



8 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

250 g di farina per dolci
500 ml di latte
2 uova

1 cucchiaio di olio extra
vergine di oliva
1 pizzico di sale

Burro (per oliare la
pentola)

PREPARAZIONE

1. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo 20 secondi a velocità 3.
2. Lasciamo riposare l'impasto per un minimo di 30 minuti prima di usarlo.

Uova sbattute

INGREDIENTI

6 uova

PREPARAZIONE

Introduciamo le uova senza guscio all'interno della caraffa, per montarle collochiamo la farfalla e programiamo a velocità 3 per 3 minuti.

FRULLARE



FRULLARE

Torta al limone



4 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

500 g di zucchero
500 g di farina
250 ml di latte

250 ml di olio
6 uova
1 bustina di lievito

1 limone
1 yogurt naturale
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. Incorporiamo lo zucchero e la scorza di limone nella caraffa, programiamo a velocità 9 per 30 secondi. Se non dovesse risultare sufficientemente fine, programiamo per altri 30 secondi.
2. Collochiamo la farfalla al suo posto sulle lame e aggiungiamo olio di girasole, le uova, il succo del limone, yogurt naturale, la farina con il lievito e il latte. Mescoliamo tutto con la farfalla per 1 minuto a velocità 4. Se una parte del composto dovesse rimanere attaccato alle pareti, lo rimuoviamo con la spatola e mescoliamo di nuovo per qualche secondo in più.
3. Versiamo il composto ottenuto nello stampo oleato ed inforniamo a 180 °C per circa 35 minuti.





Crema di limone

🕒 15 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

160 g di zucchero
60 g di burro
La scorza di 2 limoni
senza la parte bianca
Il succo di 2 limoni senza
semi
2 uova

PREPARAZIONE

1. Introduciamo lo zucchero nella caraffa e lo polverizziamo per renderlo a velo (vedere sezione Polverizzare).
2. Aggiungiamo le scorze dei limoni senza la parte bianca e le trituiamo per 15 secondi con velocità 9.
3. Incorporiamo il burro a temperatura ambiente e il succo dei due limoni e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
4. Versiamo le uova e montiamo il composto a velocità 4 per 10 secondi.
5. Cuciniamo il composto a 80 °C, velocità 5 per 7 secondi, potenza di calore 3.

3. Introduciamo la crema in un barottolo e lo conserviamo in frigorifero.

FRULLARE



Frullato di fragola e banana

👤 4 Commensali

🕒 10 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

200 g di banana
200 g di fragole
100 g di zucchero
½ litro di latte
1 yogurt naturale o alla banana

PREPARAZIONE

1. Laviamo le fragole e tagliamo la parte con la foglia. Aggiungiamo le fragole nella caraffa con le banane, lo yogurt e lo zucchero.
2. Trituiamo per 3 minuti ad una velocità progressiva da 5 a 10.
3. Programmare di nuovo per 3 minuti a velocità 3 ed aggiungere il latte dal coperchio.

FRULLARE



Montare



*Convertiti in un autentico
pasticcere.*



Panna montata



4 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

80 g di zucchero a velo
500 ml di panna

PREPARAZIONE

1. Versiamo la panna ben fredda nella caraffa, collochiamo la farfalla e programiamo a velocità 4. Non programmeremo il tempo ma presteremo attenzione che non si interrompa.
2. Quando la panna sarà montata, incorporiamo lo zucchero a velo con la spatola.

MONTARE



Meringa



4 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di zucchero a velo
4 albumi d'uovo
1 pizzico di sale
Alcune gocce di aceto o di succo di limone.

PREPARAZIONE

1. Mettiamo la farfalla nella caraffa ed aggiungiamo tutti gli ingredienti. Programiamo per 4 minuti a 50 °C a velocità 4.
2. Se si desidera una meringa più consistente, dopo averla montata riprogrammiamo 4 minuti a velocità 4, senza temperatura.

MONTARE



Marshmallow

 30 min Media

INGREDIENTI

200 g di zucchero
200 ml d'acqua
1 bustina ed un cucchiaino di gelatina di fragole.
2 bustine di gelatina neutra in polvere.
Zucchero a velo da spolverare.

PREPARAZIONE

1. Incorporiamo l'acqua, la gelatina neutra, lo zucchero e mescoliamo per 10 secondi a velocità 5. Programmiamo per 5 minuti a 100 °C a velocità 2.
2. Aggiungiamo la gelatina al sapore e programmiamo a velocità 5 per 10 secondi.
3. Successivamente programmiamo per 5 minuti a 100 °C a velocità 2.
4. Lasciamo riposare il composto nella caraffa per un'ora e mezza e in seguito collochiamo la farfalla nella sua posizione e programmiamo per 6 minuti a velocità 4, senza temperatura.
5. Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lo lasciamo riposare per 12 ore.
6. Dividiamo in porzioni e li passiamo sullo zucchero a velo.



Torta al dulce de leche



10 Commensali



1 h 30 min



Media

INGREDIENTI

450 g di dulce de leche
175 g di zucchero di canna
375 g di farina
600 ml di panna
3 uova
1 bustina di lievito

PREPARAZIONE

1. Collochiamo la farfalla all'interno della caraffa del robot da cucina Mambo.
2. Introduciamo le uova e lo zucchero e programiamo la velocità 4 per 4 minuti.
3. Aggiungiamo il dulce de leche e la panna, frulliamo a velocità 4 per ancora 20 secondi.
4. Aggiungiamo la farina e il lievito setacciato e mescoliamo a velocità 3 per 30 secondi.
5. Ritiriamo con la spatola i residui aderenti alle pareti e giriamo.
6. Versiamo l'impasto in uno stampo precedentemente imburato.
7. Cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.
8. Ritiriamo dal forno e lasciamo raffreddare su una griglia.

MONTARE



Soufflé al formaggio



10 Commensali



45 min



Media

INGREDIENTI

20 g di farina
15 g di burro
50 g di formaggio tipo
gruviera grattugiato
35 ml di panna da cucina
100 ml di latte
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

PREPARAZIONE

1. Riscaldiamo il forno a 180 °C. Nel frattempo collochiamo la farfalla nella sua posizione e incorporiamo nella caraffa l'uovo, il tuorlo d'uovo, la farina, il latte, il burro a temperatura ambiente, la noce moscata, il sale ed il pepe. Programiamo 2 minuti a 90 °C a velocità 3.
2. In quanto finisca, aggiungiamo il formaggio e la panna e mescolare per 10 secondi a velocità 4.
3. Imburriamo e spolveriamo la farina in 2 stampi da soufflé, versiamo il contenuto della caraffa e inforniamo per 25 minuti.

MONTARE



Tagliare



Taglia al meglio



Tagliare verdure



1 min



Bassa

INGREDIENTI

1 peperone rosso
1 peperone verde
1 cipolla

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo la cipolla, tagliamo tutte le verdure in 4 parti e le collochiamo nella caraffa senza oltrepassare 1 litro.
2. Programmiamo la velocità 4 per 4 secondi.
3. Quando termina, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze aderenti alle pareti della caraffa e programiamo di nuovo la velocità 4 per altri 4 secondi.

TAGLIARE

Tagliare verdure filamentose



1 min



Bassa

INGREDIENTI

2 porri

PREPARAZIONE

1. Togliamo la radice dai porri, tagliamo a croce la parte più alta e laviamo con acqua.
2. Tagliamo i porri in parti uguali di circa 4 cm di lunghezza e li introduciamo nella caraffa.
3. Programmiamo la velocità 4 per 4 secondi.
4. Al termine, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze aderenti alle pareti della caraffa e programiamo di nuovo la velocità 4 per altri 4 secondi.

TAGLIARE



Tagliare frutta



1 min



Bassa

INGREDIENTI

3 pesche

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo e rimuoviamo il nocciolo dalle pesche.
2. Tagliamo le pesche a quarti e le collochiamo nella caraffa.
3. Programmiamo la velocità 4 per 4 secondi.
4. Quando finisce, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoveremo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammeremo a velocità 4 per altri 4 secondi.

TAGLIARE



Tagliare verdure piccole o di piccole quantità



1 min



Bassa

INGREDIENTI

30 ml di olio d'oliva
6 spicchi d'aglio

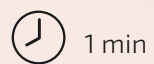
PREPARAZIONE

1. Sbucciamo gli spicchi d'aglio.
2. Introduciamo gli spicchi d'aglio e l'olio nella caraffa.
3. Programmiamo la velocità 4 per 4 secondi.
4. Al termine, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze aderenti alle pareti della caraffa e programiamo di nuovo la velocità 4 per altri 4 secondi.

TAGLIARE



Tagliare frutta di facile ossidazione



Bassa

INGREDIENTI

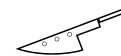
3 mele
Succo di mezzo limone

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo le mele e le tagliamo in 4 parti.
2. Introduciamo la mela assieme al succo di mezzo limone nella caraffa.
3. Programmiamo la velocità 4 per 4 secondi.
4. Al termine, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze aderenti alle pareti della caraffa e programmiamo di nuovo la velocità 4 per altri 4 secondi.



Sminuzzare



*Sminuzza con odore di verdura,
carne, spezie e ghiaccio*



Tritato di aglio e prezzemolo

INGREDIENTI

1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Togliamo le foglie dal mazzetto di prezzemolo.
2. Introduciamo le foglie di prezzemolo e gli spicchi d'aglio tagliati a pezzi nella caraffa.
3. Programmiamo a velocità 6 per 15 secondi, togliamo le foglie attaccate alle pareti e riprogrammiamo a velocità 6 per altri 15 secondi.
4. Conserviamo in olio d'oliva.

Tritare verdure

INGREDIENTI

2 cipolle
1 peperone rosso
1 peperone verde
Succo di 1 limone
2 cucchiai di olio
Sale

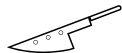
PREPARAZIONE

1. Introduciamo le verdure tagliate in 4 parti nella caraffa insieme agli altri ingredienti.
2. Programmiamo la velocità 8 per 4 secondi.
3. Se vogliamo ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze che sono rimaste attaccate alle pareti della caraffa e ripetiamo il processo.

SMINUZZARE



SMINUZZARE



Tritare carne



 5 min

 Bassa

INGREDIENTI

250 g di carne magra di
maiale/bovino

PREPARAZIONE

1. Tagliamo la carne e la conserviamo in congelatore per circa 30 minuti.
2. Ritiriamo la carne e la introduciamo nella caraffa.
3. Programmiamo per 20 secondi ed andiamo a poco a poco ad aumentare la velocità da 5 a 10. Se volessimo tritare una maggior quantità di carne, lo faremo per due volte, senza oltrepassare però i 250 grammi.

S MINUZZARE



Tritare ghiaccio



 5 min

 Bassa

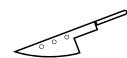
INGREDIENTI

200 g di ghiaccio

PREPARAZIONE

1. Introduciamo nella caraffa il ghiaccio precedentemente inumidito.
2. Programmiamo la velocità 6 per 20 secondi.
3. Se vogliamo ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze che sono rimaste attaccate alle pareti della caraffa e ripetiamo il processo.

S MINUZZARE



Pico de gallo

(ricetta tipica messicana)



5 min



Bassa

INGREDIENTI

2 cipolle
1 peperone rosso
1 peperone verde
Succo di 1 limone
2 cucchiai di olio
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le verdure tagliate in 4 parti nella caraffa assieme agli altri ingredienti.
2. Programmiamo la velocità 8 per 4 secondi.
3. Se vogliamo ottenere un risultato più sottile, ritiriamo le rimanenze dalle pareti della caraffa e ripetiamo il processo.

SMINUZZARE



SMINUZZARE



Triturare



*Ottiene la consistenza perfetta per
salse e creme*



Hummus

🕒 5 min

👩 Bassa

INGREDIENTI

350 g di ceci cucinati
20 ml di olio d'oliva
1/2 lime per succo
1 spicchio di aglio
Cumino
Sesamo
Pepe
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i ceci bolliti e l'aglio nella caraffa e programiamo la velocità 5 per 1 minuto.
2. Incorporiamo il resto degli ingredienti e continuiamo a tritare a velocità 5 per ancora 1 minuto.
3. Spolveriamo con sesamo e serviamo l'humus accompagnandolo con pane tostato.

TRITURARE



Guacamole

🕒 5 min

👩 Bassa

INGREDIENTI

4 avocado maturi di media dimensione
1 cipolla media o 2 piccole
1 pomodoro grande maturo
1 peperoncino piccante
Coriandolo fresco appena tagliato
Succo di 1 lime appena spremuto
Sale

PREPARAZIONE

1. Peliamo il pomodoro, eliminiamo i semi e lo tagliamo.
2. Introduciamo la cipolla tagliata in 4 parti insieme al peperoncino e delle foglie di coriandolo nella caraffa e programiamo a velocità 5 per 8 secondi.
3. Rimuoviamo le rimanenze attaccate alle pareti della caraffa e programiamo a velocità 5 per 2 minuti e mezzo e aggiungiamo poco a poco dall'apertura del coperchio la polpa di avocado e il succo di lime.
4. Incorporiamo il pomodoro tagliato a pezzi, lo mescoliamo con l'aiuto di una spatola e lo serviamo.

TRITURARE



Gazpacho



6 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

1 kg di pomodori maturi non pelati
50 g di peperone verde
50 g di peperone rosso
40 g di cipolla
70 g di cetriolo sbucciato
30 ml di aceto
50 ml olio extra vergine di oliva
250 ml di acqua
2 spicchi d'aglio
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i pomodori, il peperone, il cetriolo e gli spicchi d'aglio senza seme, programiamo la velocità 5 per 20 secondi.
2. Ritiriamo le rimanenze dalle pareti della caraffa, aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo la velocità 10 per 3 minuti.
3. Serviamo freddo.

TRITURARE



Ajoblanco (crema fredda all'aglio)



10 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di mandorle crude pelate
100 g di mollica di pane bianco del giorno anteriore bagnata nell'acqua
70 ml olio extra vergine di oliva
30 ml di aceto
800 ml d'acqua
2 spicchi d'aglio
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le mandorle crude, gli spicchi d'aglio senza il cuore e un pizzico di sale nella caraffa e tritiamo per 30 secondi a velocità 5.
2. Aggiungiamo la mollica di pane strizzata e mescoliamo di nuovo per 15 secondi a velocità 5.
3. Programiamo la velocità 5 senza tempo e versiamo lentamente l'olio attraverso il coperchio con il pestello inserito.
4. Aggiungiamo l'aceto e l'acqua, programiamo la velocità 10 per 2 minuti. Conserviamo la crema in frigo e serviamo fredda.

TRITURARE



TRITURARE



Polpette fatte in casa



2 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

250 g di carne magra di
maiale
250 g di carne magra di
vitello

25 ml di latte
2 fette di pane bianco
1 uovo
Prezzemolo tritato

1 cipolla
2 spicchi d'aglio

PREPARAZIONE

1. Tritiamo la carne e la conserviamo (vedere sezione Tagliare/Sminuzzare).
2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne la carne, e programiamo la velocità 6 per 6 secondi.
3. Aggiungiamo la carne tagliata e programiamo a velocità 5 per 15-20 secondi.
4. Tiriamo fuori il composto e formiamo piccole palline uniformi che passeremo nella farina e friggeremo in un contenitore a parte.

TRITURARE



Mescolare



*Controllo assoluto della velocità
per raggiungere composti più
omogenei*



Lenticchie con prosciutto crudo



6 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

350 g di lenticchie a bagnomaria
125 g di prosciutto crudo a dadi
750 ml d'acqua
1 pomodoro
1 peperone verde

1/2 cipolla
3 spicchi di aglio
1 cucchiaino di paprika dolce
1 carota
1 dado di verdure concentrato

1 foglia di alloro
Olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE

1. Tagliamo gli spicchi d'aglio, il pomodoro, la carota, il peperone verde e la cipolla. (vedere sezione Tagliare/ Tritare)
2. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame, aggiungiamo un poco d'olio e programiamo a 110°C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 8 minuti.
3. Al termine, aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo 1 ora a 100 °C a velocità 1.

MESCOLARE



Pisto manchego (piatto tipico spagnolo)



30 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di pomodoro (barattolo)
100 g di melanzane
100 g di zucchine
100 g di peperone verde

100 g di peperone rosso
100 g di cipolla
2 spicchi di aglio
25 ml di olio di oliva

1 cucchiaino di zucchero
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Per il ripieno, introduciamo le verdure tagliate grossolanamente nella caraffa del robot da cucina e programiamo la velocità 6 per 8 secondi.
2. Versiamo l'olio, saliamo e pepiamo, soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 6 minuti.
3. Aggiungiamo il pomodoro e lo zucchero le patate assieme all'acqua e programiamo 100 °C, potenza di calore 4, velocità 1 per 18 minuti.
4. Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario e pronto.

MESCOLARE



Frittelle di baccalà



4 Commensali



45 min



Media

INGREDIENTI

150 g di baccalà sotto sale
110 g di farina
110 ml di acqua
1 uovo
1 cucchiaino di lievito
Prezzemolo
Colorante

PREPARAZIONE

1. Mettiamo il baccalà in ammollo per eliminare il sale, cambiando varie volte l'acqua.
2. Una volta dissalato il baccalà, lo sbricioliamo e introduciamo nella caraffa del Mambo assieme al resto degli ingredienti e programiamo la velocità 3 per 4 minuti.
3. Con l'uso di un cucchiaio da minestra lasciamo cadere un po' di impasto nell'olio caldo.
4. Facciamo assorbire l'olio delle frittelle sulla carta da cucina. Possiamo servire con un po' di alioli, maionese o la salsa che ci piace di più.

MESCOLARE



Coulant di torrone



4 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

200 g di torrone morbido
100 g di zucchero
75 g di farina
4 uova
Farina
Burro

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il torrone e lo zucchero nella caraffa e programiamo a velocità 5 per 1 minuto.
2. Aggiungiamo le uova e la farina, mescoliamo a velocità 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Riempiamo gli stampi quasi fino all'orlo, precedentemente oleati con farina e burro, cuociamo il coulant in forno preriscaldato a 180 °C per 6-7 minuti.

MESCOLARE



Cheesecake



8 Commensali



1 ora



Bassa

INGREDIENTI

450 g di formaggio fresco
spalmabile
175 g di zucchero
15 g di maizena
200 ml di panna da montare
3 uova

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le uova assieme allo zucchero, collochiamo la farfalla e frulliamo a velocità 4 per 3 minuti.
2. Aggiungiamo il formaggio e la maizena e frulliamo a velocità 3 per ancora 1 minuto.
3. Aggiungiamo la panna e mescoliamo a velocità 2 per 20 secondi e versiamo il composto in uno stampo rotondo con carta forno.
4. Cuociamo in forno preriscaldato a 180 °C per 45-50 minuti.
5. Ritiriamo dal forno e lasciamo raffreddare su di una griglia per poterla conservare in frigorifero.

MESCOLARE



MESCOLARE



Rimuovere



*Garantisce un riscaldamento
uniforme e consistenza
professionale*



Petto di pollo bollito



2 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

50 g di burro
1,5 l di brodo di pollo
70 ml di vino bianco
1 petto di pollo legato con spago
Spezie a piacimento

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne il petto di pollo e programmiamo a 90 °C per 25-30 minuti, in base alla dimensione del petto di pollo.
2. Trascorsi 5 minuti, mettiamo in pausa e aggiungiamo il petto fino al termine del programma.
3. Successivamente, è possibile passare il pollo alla piastra o tagliarlo per accompagnare insalata o altro.

RIMUOVERE



Crema di limone



15 min



Bassa

INGREDIENTI

160 g di zucchero
60 g di burro
La scorza di 2 limoni senza la parte bianca
Il succo di 2 limoni senza semi
2 uova

PREPARAZIONE

1. Introduciamo lo zucchero nella caraffa e lo polverizziamo per renderlo a velo (vedere sezione Polverizzare).
2. Aggiungiamo le scorze dei limoni senza la parte bianca e le tritiamo per 15 secondi con velocità 9.
3. Incorporiamo il burro a temperatura ambiente e il succo dei due limoni e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
4. Versiamo le uova e montiamo il composto a velocità 4 per 10 secondi.
5. Cuciniamo il composto a 80 °C, velocità 5 per 7 secondi, potenza di calore 3. Introduciamo la crema in un barottolo e lo conserviamo in frigorifero.

RIMUOVERE



Crema catalana



20 min



Bassa

INGREDIENTI

50 g di zucchero
20 g di maizena
½ litro di latte
3 albumi
1 bastoncino di cannella
Scorza di limone
Zucchero (per bruciare)

PREPARAZIONE

1. Versiamo il latte nella caraffa con la cannella e la scorza di limone.
2. Programmiamo a 80 °C, velocità 1 per 10 minuti per rimescolarlo.
3. Scoliamo il latte e lo introduciamo di nuovo nella caraffa.
4. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo a velocità 3 a 80 °C, potenza di calore 3 fino a quando la crema diventi solida.
5. Versiamo la crema nei recipienti, chiudiamo con pellicola trasparente e conserviamo in frigorifero per almeno 4 ore.
6. Serviamo spolverando sopra lo zucchero e bruciandolo con la fiamma.

RIMUOVERE



RIMUOVERE



Peperoni ripieni di baccalà



4 Commensali



1 ora



Media

INGREDIENTI

8 peperoni. Per il baccalà: 300 g di baccalà dissalato
100 g di patate lesse
200 ml di latte
200 ml di panna
2 spicchi d'aglio
15 ml di olio di oliva

PER LA SALSA DI PEPERONI:

150 g di cipolle
20 g di farina
50 ml di vino bianco
150 ml di latte
3 peperoni piquillo
1 spicchio d'aglio
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Cominciamo con la brandade, introduciamo gli spicchi d'aglio nella caraffa del robot da cucina Mambo e premiamo il tasto turbo per 2 secondi.
2. Aggiungiamo l'olio e il baccalà sbriciolato, programiamo 110 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 2 minuti.
3. Aggiungiamo il latte e la panna, programiamo 110 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 10 minuti.
4. Mescoliamo con la patata schiacciata e lasciamo intiepidire. In seguito introduciamo la brandade in una sac à poche.
5. Per la salsa, introduciamo la cipolla e gli spicchi d'aglio nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 6 per 6 secondi.
6. Versiamo l'olio d'oliva e programiamo 110 °C, potenza di calore 7 per 5 minuti.
7. Aggiungiamo la farina quando mancano 30 secondi.
8. Aggiungiamo il latte, il vino, saliamo e pepiamo, programiamo 100 °C, potenza di calore 5, velocità 3 per 3 minuti.
9. Infine, aggiungiamo i peperoni e tritiamo a velocità 6 per 2 minuti.
10. Riempiamo i peperoni con la brandade e li collochiamo in un vassoio da forno assieme alla salsa e gratiniamo in forno per 10 minuti a 200 °C.

RIMUOVERE

Purè di patate



4 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

500 g di patate
50 g di burro
200 ml di latte
125 ml di acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Peliamo e tagliamo in 4 parti le patate, le aggiungiamo nella caraffa assieme al latte, all'acqua e ad un pizzico di sale e programiamo a 100 °C a velocità 2 per 20 minuti con il pestello aperto di modo che venga mescolato continuamente.
2. Quando termina il programma, aggiungiamo il burro, saliamo e pepiamo e programiamo la velocità 6 fino a quando il purè ottenga la consistenza desiderata.

RIMUOVERE



Cheesecake al pesto



8 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO:
300 g di formaggio fresco
spalmabile
100 g di pesto
150 ml di panna

4 fogli di gelatina
Sale
Pepe
Pomodorini ciliegino

PER LA BASE:
150 g di crackers
100 g di burro
Sale

PREPARAZIONE

1. Tritiamo i crackers con il burro per 2 minuti a velocità 4. Versiamo il composto in uno stampo per formare la base.
2. Introduciamo la panna nella caraffa pulita e programiamo a 90 °C per 2 minuti.
3. Introduciamo i fogli di gelatina sciolta e programiamo a velocità 2 per 2 minuti affinché il tutto si mescoli e si dissolva.
4. Aggiungiamo il formaggio ed il pesto e mescoliamo tutti gli ingredienti a velocità 3 fino a quando risultino ben amalgamati.
5. Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
6. Decoriamo la torta con pomodori ciliegino di vari colori, noci e semi di papavero.



Macinare



*Macina dal caffè ai semi e
prepara farine*



Caffè macinato

INGREDIENTI

250 g di chicchi di caffè

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il caffè nella caraffa asciutta e programiamo a velocità 5 per 1 minuto. Aumentare gradualmente fino a raggiungere la velocità 10.
2. Per ottenere una consistenza migliore, programiamo a velocità 10 per altri 30 secondi.

MACINARE



Farina di ceci



🕒 10 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

500 g di ceci secchi

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i ceci nella caraffa e programiamo a velocità 6 per mezzo minuto.
2. Aumentiamo al massimo la velocità e lasciamo macinare i ceci fino al raggiungimento di una consistenza fine..

MACINARE



Burro di arachidi



10 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di arachidi tostate

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le arachidi nella caraffa e programiamo a velocità 5 per 6 minuti.
2. Mettiamo la crema in un barattolo di vetro e la conserviamo in frigorifero.



Sesamo macinato



5 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di sesamo

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il sesamo nella caraffa e programiamo a velocità 3 a 80 °C per 4 minuti.
2. Quando ha terminato, aumentiamo la velocità a 6 e lasciamo macinare per mezzo minuto.
3. Rimuoviamo le rimanenze dalle pareti della caraffa e ripetiamo il passaggio precedente.



Farina di lenticchie



10 min



Bassa

INGREDIENTI

500 g di lenticchie secche

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le lenticchie nella caraffa e programiamo a velocità 6 per mezzo minuto.
2. Aumentiamo al massimo la velocità e lasciamo macinare le lenticchie fino ad ottenere una testura molto fine.

MACINARE



MACINARE



Polverizzare



*Polverizza qualsiasi ingrediente
fino ad ottenere la consistenza più
fine.*



Zucchero a velo



5 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di zucchero

PREPARAZIONE

1. Introduciamo lo zucchero nella caraffa asciutta.
2. Programmiamo la velocità 10 per 20 secondi, rimuoviamo lo zucchero dalle pareti della caraffa con l'aiuto di una spatola e riprogrammiamo a velocità 10 per 20 secondi.

POLVERIZZARE



Tritato di aglio e prezzemolo



5 min



Bassa

INGREDIENTI

1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Togliamo le foglie dal mazzetto di prezzemolo.
2. Introduciamo le foglie di prezzemolo e gli spicchi d'aglio tagliati a pezzi nella caraffa.
3. Programmiamo a velocità 6 per 15 secondi, togliamo le foglie attaccate alla pareti e riprogrammiamo a velocità 6 per altri 15 secondi.
4. Conserviamo in olio d'oliva.

POLVERIZZARE



Mix di spezie aromatiche



5 min



Bassa

INGREDIENTI

4 cucchiaini di timo
4 cucchiaini di rosmarino
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di aglio in polvere
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 10 per 2 minuti.
2. Quando sarà terminato, tiriamo fuori e conserviamo il composto in un vasetto di vetro fino a quando desideriamo utilizzarlo per aromatizzare carne o pesce.



Formaggio stagionato



5 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di formaggio stagionato

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il formaggio stagionato nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 12 secondi. Se non dovesse risultare sufficientemente grattugiato, ripetiamo l'operazione.

POLVERIZZARE



Zucchero aromatizzato all'arancia



5 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di zucchero
1 scorza d'arancia senza la parte bianca

PREPARAZIONE

1. Introduciamo lo zucchero e la scorza nella caraffa asciutta.
2. Programmiamo a velocità 10 per 1 minuto, rimuoviamo lo zucchero dalle pareti della caraffa con l'aiuto di una spatola e riprogrammiamo a velocità 10 per ancora 1 minuto.

POLVERIZZARE



Impastare



*Impasti perfetti fino 2,5 Kg con il
cucchiaio MambroMix*



Impasto da pizza in 1 minuto

 1 min

 Bassa

INGREDIENTI

10 g di sale
300 g di farina di grano duro
150 ml di acqua frizzante
10 ml di olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

1. Sostituiamo le lame con il cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 3 per 1 minuto.

Impasto da pizza

 4 basi di pizza

 10 min

 Bassa

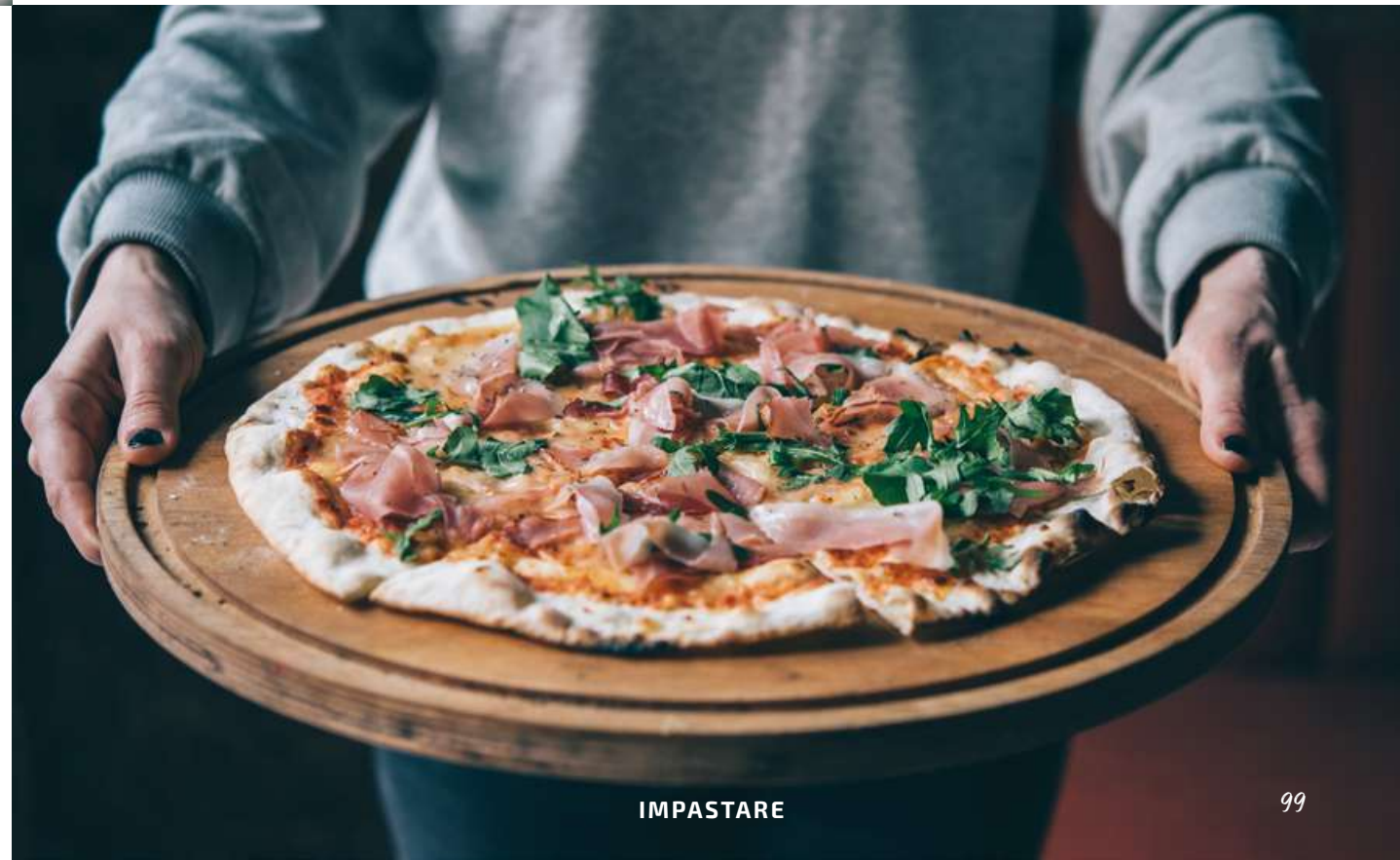
INGREDIENTI

20 g di lievito fresco per panetterie
o 1 bustina di lievito disidratato da
panetteria.
400 g di farina (preferibilmente di grano
duro)
200 ml d'acqua
50 ml olio extra vergine di oliva
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1. Sostituiamo le lame con il cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e
programiamo a velocità 3 per 8 minuti.
3. Lasciamo riposare l'impasto in un posto caldo fino al
raddoppiamento del volume.

IMPASTARE



IMPASTARE



Impasto per pane rustico



1 ora



Media

INGREDIENTI

10 g di lievito fresco
100 g di farina speciale per dolci
500 g di farina di grano duro
10 g di sale

100 ml d'acqua
280 ml d'acqua
Olio per ungere la ciotola

PREPARAZIONE

1. Il giorno prima, mescoliamo 100 ml d'acqua, 10 ml di lievito e 100 g di farina da pasticceria con velocità 3 fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati e lasciamo riposare in frigorifero.
2. Sostituiamo le lame con il cucchiaino MamboMix.
3. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 3 per 8 minuti.
4. Al termine, lasciamo riposare l'impasto per 30-40 minuti per raddoppiare il suo volume.



Biscotti al burro

 45 min

 Media

INGREDIENTI

125 g di burro
250 g di farina
125 g di zucchero
1 uovo
½ cucchiaino di cannella
½ cucchiaino di zenzero

PREPARAZIONE

1. Collochiamo la MamboMix al suo posto.
2. Introduciamo il burro a temperatura ambiente assieme al resto degli ingredienti nella caraffa del robot da cucina Mambo e programiamo la velocità 2 per 4 minuti.
3. Lasciamo riposare la pallina di impasto in frigorifero per 30 minuti.
4. Stendiamo l'impasto e con l'aiuto di una tagliapasta prepariamo i biscotti.
5. Collochiamo i biscotti in un vassoio da forno rivestito di carta, cuociamo in forno preriscaldato a 180 °C per circa 12 minuti o fino a che comincino a dorare.
6. Lasciamo raffreddare i biscotti.

IMPASTARE

Pasta brisée

 10 min

 Bassa

INGREDIENTI

200 g di farina
100 g di burro a temperatura ambiente
1 uovo
Sale

PREPARAZIONE

1. Sostituiamo le lame con il cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 2 fino a quando gli ingredienti si siano ben amalgamati.
3. Conservare in frigo per mezz'ora.

IMPASTARE



Emulsionare



*Prepara maionese e salse per
dare il tocco desiderato a qualsiasi
piatto*



Dinaigrette di frutti rossi



5 min



Bassa

INGREDIENTI

50 g di marmellata di frutti rossi
80 ml di aceto di mele
80 ml olio vergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 4 per 20 secondi.
2. Serviamo con qualsiasi tipo di insalata.



Dinaigrette di mostarda



15 min



Bassa

INGREDIENTI

30 g di mostarda di Digione
80 ml di aceto balsamico di Modena
60 ml d'olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introdurre tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 4 per 20 secondi.
2. Serviamo con qualsiasi tipo di insalata.





Maionese



10 min



Bassa

INGREDIENTES:

300 g di olio di girasole
1 uovo
Succo di ½ limone
Sale

ELABORACIÓN:

1. Introduciamo nella caraffa l'uovo, il succo di limone e il sale, programmiamo la velocità 4 per 10 secondi.
2. Manteniamo la velocità 4 e versiamo l'olio sul coperchio di modo che cada poco a poco fino a mescolarsi.



Alioli (salsa all'aglio)



10 min



Media

INGREDIENTI

250 ml di olio d'oliva
1 uovo
2 spicchi d'aglio
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo gli spicchi di aglio nella caraffa e programmiamo a velocità 8 per 10 secondi.
2. Rimuoviamo le rimanenze dalle pareti, incorporiamo l'uovo, il sale e programmiamo a velocità 6 per 5 secondi.
3. Programmiamo a velocità 4 senza tempo e versiamo l'olio sul coperchio di modo che cada poco a poco fino a mescolarsi.



Salsa tartara



5 min



Media

INGREDIENTES:

375 g di maionese
10 g di cetriolini sott'aceto
10 g di capperi sott'aceto

10 g di cipollotto tritato
1 uovo sodo

PREPARAZIONE:

1. Prepariamo la maionese seguendo le indicazioni della ricetta precedente. Conserviamo in una ciotola.
2. Puliamo la caraffa, aggiungiamo i cetriolini, il cipollotto, i capperi e programiamo a velocità 5 per 5 secondi. Tiriamo fuori il composto dalla caraffa e lo collochiamo nella ciotola della maionese.
3. Tagliamo a pezzi l'uovo sodo a velocità 4 per 4 secondi, lo collochiamo nella ciotola e lo uniamo con la spatola.

EMULSIONARE



EMULSIONARE



Confit



*Processa gli alimenti a bassa
temperatura e ottiene risultati
irresistibili*



Arancia al confit

🕒 10 min

👨‍🍳 Bassa

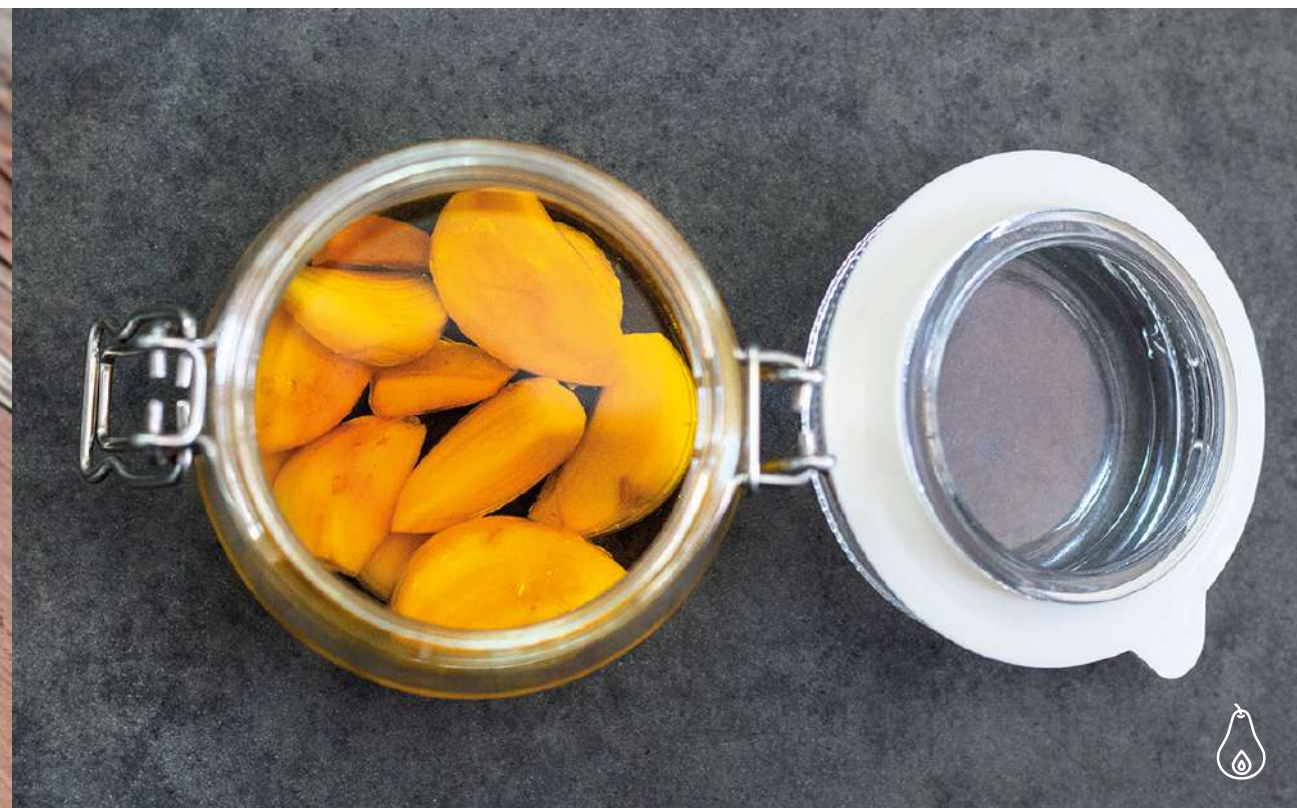
INGREDIENTI

500 g di zucchero
500 ml d'acqua
3 arance

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo le arance a fette.
2. Versiamo l'acqua e lo zucchero nella caraffa con le arance e programiamo a 90 °C, potenza di calore 3 e velocità 1 per 30 minuti senza il pestello.

CONFIT



Aglia al confit

🕒 10 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

500 ml olio vergine di oliva
8 teste di aglio sbucciati

PREPARAZIONE:

1. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame.
2. Aggiungere gli spicchi d'aglio nella caraffa e ricoprire totalmente d'olio. Programiamo a 90 °C e velocità 1 per 25-30 minuti, potenza di calore 3.
3. Quando termina il tempo, introduciamo gli spicchi d'aglio ricoperti d'olio in un barattolo per alimenti in vetro.

CONFIT



Carciofi

🕒 45 min



Bassa

INGREDIENTI

250 ml di olio extra vergine di oliva
6-8 carciofi
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro

1 rametto di timo
1 cucchiaino di sale
10-12 palline di pepe nero

PREPARAZIONE

1. Pulire bene i carciofi, togliendo le foglie filamentose e il pelo interno lasciando solo il cuore. Conservare in una ciotola con acqua e succo di limone.
2. Aggiungere olio nella caraffa e programiamo a 90 °C, velocità 2 per 5 minuti.
3. Asciugare bene i cuori dei carciofi e li aggiungiamo nella caraffa insieme all'aglio, l'alloro, il timo, il sale e le palline di pepe nero. Programiamo 90 °C, potenza di calore 3 per 20 minuti.
4. Introduciamo delicatamente i cuori dei carciofi in un barattolo di vetro e aggiungiamo olio fino al bordo, in modo che rimangano ben coperti.



Sardine marinate

 10 min

 Bassa

INGREDIENTI

100 ml di aceto
100 ml di vino bianco
4 sardine
1 carota
1 cipolla
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
Sale
Chicchi di pepe

PREPARAZIONE:

1. Filettiamo le sardine e tagliamo le verdure a julienne.
2. Introduciamo nella caraffa l'olio, l'aceto, l'aglio, il pepe, l'alloro e le verdure a julienne. Programmiamo a 90 °C, potenza di calore 2, velocità 1 per 40 minuti.
3. Quando mancano 20 minuti, introduciamo le sardine con la pelle verso l'alto.
4. Lasciamo riposare le sardine riposino e le conserviamo in frigorifero.

Merluzzo al confit

 2 Commensali

 15 min

 Bassa

INGREDIENTI

5 tranci di merluzzo
Olio d'oliva
6 spicchi d'aglio

PREPARAZIONE:

1. Collocare i filetti di merluzzo dentro la caraffa, ricopriamo con olio e aggiungiamo l'aglio.
2. Programmiamo 80 °C, potenza di calore 3 per 15 minuti.
3. Quando termina il tempo, ritiriamo il pesce con delicatezza e lo accompagniamo a piacere.

CONFIT



CONFIT



Sobbollire



*Controllo assoluto della
temperatura e il tempo per
raggiungere i piatti più gustosi*



Petto di pollo bollito



2 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

50 g di burro
1,5 l di brodo di pollo
70 ml di vino bianco
1 petto di pollo legato con spago
Spezie a piacimento

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne il petto di pollo e programiamo a 90 °C per 25-30 minuti, in base alla dimensione del petto di pollo.
2. Trascorsi 5 minuti, mettiamo in pausa e aggiungiamo il petto fino al termine del programma.
3. Successivamente, è possibile passare il pollo alla piastra o tagliarlo per accompagnare insalata o altro.

SOBBOLLIRE



Uova in camicia



1-4 Commensali



15 min



Bassa

INGREDIENTI

1,5 litri d'acqua
Uova

PREPARAZIONE

1. Versiamo il litro e mezzo d'acqua nella caraffa, e senza coprirla programiamo 105 °C, potenza di calore 5 fino a che inizi a bollire.
2. Rompiamo le uova sulla pellicola trasparente spennellata con olio, aggiungiamo sale e pepe e li avvolgiamo formando un sacchetto.
3. Abbassiamo la temperatura a 103 °C, potenza di calore 4, aggiungiamo le uova e li lasciamo nella caraffa per 3 o 4 minuti e saranno pronte.

SOBBOLLIRE



Pere al vino



2 Commensali



1 h 15 min



Bassa

INGREDIENTI

50 g di zucchero
200 ml di vino rosso
2 pere
1 bastoncino di cannella
1 scorza di limone

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo le pere senza tagliarle.
2. Le introduciamo nella caraffa con tutti gli altri ingredienti e programmiamo a 80 °C per 1 ora senza movimento. Giriamo le pere ogni 15 minuti per cucinarle omogeneamente.
3. Quando ha terminato il tempo, possiamo servirle direttamente o conservarle nel brodo di modo che prendano più sapore e colore.

Vitello bollito



1 ora



Bassa

INGREDIENTI

500 g di una parte intera di vitello
100 ml di vino rosso
1 carota
1 cipolla
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
Pepe
Sale

PREPARAZIONE

1. Tagliare la cipolla e la carota in quarti.
2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a 95 °C per 1 ora senza movimento delle lame.
3. Quando termina il tempo, passiamo la parte di carne di vitello sulla piastra e la serviamo con la salsina ottenuta.

SOBBOLLIRE



SOBBOLLIRE



Vapore



Godi di risultati 100% salutari



Carne e pollame



Poissons

Parti intere (1 kg o più):

150 ml d'acqua, 1 ora.

Sformato di carne:

750 ml d'acqua, 25-30 minuti.

Piccole parti o polpette:

500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

Parti intere di pollame (1 kg o più):

1 h o più.

Polpette (500 grammi):

25 minuti.

Sformato di carne (700/800 grammi):

30 minuti.

Crostacei:

500 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Cozze:

500 ml d'acqua, 3-6 minuti

Crostacei:

1/2 l d'acqua, 15-30 minuti.

Pesce di piccole dimensioni:

500 ml d'acqua, 10-15 minuti.

Pesce di grandi dimensioni:

500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

Pesce di dimensione media (800 grammi):

15-20 minuti.

Filetti di pesce (800 grammi):

10-15 minuti.



Funghi interi (500 grammi):
15 minuti.

Piselli (500 grammi):
16-18 minuti.

Patate medie (800 grammi):
25 minuti.

Porri a fette (800 grammi):
25 minuti

Fagiolini verdi interi (800 grammi):
25/30 minuti.

Finocchio a quarti (800 grammi):
30 minuti.

Spinaci freschi (500 grammi):
10-12 minuti.

Zucchine a fette da 1 cm circa (800 grammi):
25 minuti.

Verdure intere
750 ml d'acqua, 25 minuti.

Verdure tagliate a pezzi:
500 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Ortaggi a foglia:
500 ml d'acqua, 8-15 minuti.

Carote a rondelle (800 grammi):
30 minuti.

Fiori di broccoli (800 grammi):
15 minuti.

Fiori di cavolfiore (800 grammi):
20-25 minuti.

Cavolo (800 grammi):
25 minuti.

Asparagi (800 grammi):
25-35 minuti.

Peperoni a strisce da 1 cm circa (500 grammi):15 minuti.



Frutta fresca



Frutta intera:
500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

Frutta a pezzetti:
400 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Mele a quarti (500 grammi):
12-15 minuti.

Pere a pezzetti (800 grammi):
15 minuti.

Pere mature e tagliate a metà (800 grammi):
20 minuti.

Albicocche tagliate a metà (500 grammi):
10-15 minuti.

Pesche tagliate a metà (500 grammi):
10-15 minuti.

Prugne tagliate a metà
12 minuti.



Contorni



Riso a grano lungo (250 grammi):
20-30 minuti.

Couscous bagnato in acqua e olio (250 grammi):
10 minuti.



Verdure al vapore

 30 min

 Bassa

INGREDIENTI

½ broccolo
2 patate
Olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE

1. Tagliare i rametti dei broccoli, sbucciare le patate e le tagliare in quattro parti.
2. Aggiungiamo un po' più di 500 ml di acqua e programiamo a 120 °C.
3. Spennelliamo la vaporiera con un po' d'olio e distribuiamo le verdure sui due livelli.
4. Collochiamo la vaporiera sulla caraffa quando inizia a bollire e in quel momento programiamo per 15 minuti.
5. Terminato il tempo, verifichiamo se abbiamo raggiunto il punto di cottura desiderato, altrimenti programiamo per più tempo.



2 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

2 filetti di merluzzo
Olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo 500 ml di acqua nella caraffa e programiamo a 120 °C.
2. Nel frattempo, spennelliamo la vaporiera con un po' di olio d'oliva.
3. Collochiamo i filetti sulla vaporiera.
4. Quando inizia a bollire, collochiamo la vaporiera al suo posto e programiamo 20 minuti.
5. Terminato il tempo, verifichiamo se abbiamo raggiunto il punto di cottura desiderato, altrimenti programiamo per più tempo.

VAPORE



Bivalvi (cozze)



10 Commensali



15 min



Bassa

INGREDIENTI

500 g di cozze
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo 500 ml di acqua nella caraffa e programiamo a 120 °C.
2. Collochiamo le cozze nella vaporiera.
3. Quando inizia a bollire, collochiamo la vaporiera nella sua posizione e programiamo 5 minuti.

VAPORE



Flan al caffè



6 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

350 ml di latte intero
200 g di latte condensato
4 uova

2 cucchiaini di caffè solubile
Caramello

PREPARAZIONE

1. Spalmiamo il caramello liquido sulla base degli stampi.
2. Introduciamo il resto degli ingredienti nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 4 per 1 minuto.
3. Versiamo il composto negli stampi e li ricopriamo con pellicola trasparente.
4. Collochiamo gli stampi per flan all'interno della vaporiera, quest'ultima al suo posto e un litro d'acqua nella caraffa.
5. Programmiamo 120 °C, potenza di calore 10, velocità 0 per 30 minuti.
6. Lasciamo intiepidire e conserviamo in frigorifero. Rimuoviamo gli stampi una volta raffreddati.



Pudding



6 Commensali



1 ora



Bassa

INGREDIENTI

120 g di zucchero
475 ml di latte intero
a temperatura ambiente
Caramello liquido

4 uova
Rimanenze di pane bianco industriale o
prodotti da forno

PREPARAZIONE

1. Smaltiamo di caramello liquido uno stampo che entri nella pentola a vapore.
2. Aggiungiamo le uova, lo zucchero ed il latte nella caraffa e mescoliamo a velocità 3 per 10 secondi.
3. Tagliamo i resti di pane o merendine e li collochiamo nel fondo dello stampo, sul caramello liquido e copriamo sopra con il composto.
4. Copriamo il composto con carta alluminio e poniamo carta assorbente da cucina di modo da assorbire il liquido prodotto dal vapore.
5. Senza lavare la caraffa, aggiungiamo 750 ml di acqua, la chiudiamo con il coperchio e collochiamo la pentola a vapore nella sua posizione con lo stampo dentro. Programmare 120 °C per 45 minuti.
6. Verifichiamo che si sia ben solidificato punzecchiandolo con uno stuzzicadenti, se risulta bagnato, programmeremo ancora per 5 minuti e controlleremo di nuovo fino a quando si sia solidificato. Lo lasciamo intiepidire e conserviamo in frigorifero per almeno un paio di ore prima di servirlo.





Bollire



*Per bollire comodamente
qualsiasi tipo di alimento*



BOLLIRE



Pasta



2 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTES:

200 g di pasta
2 l di acqua
1 foglia di alloro
Sale

ELABORACIÓN:

1. Versiamo l'acqua nella caraffa e programiamo a 110 °C per 15 minuti circa, potenza di calore 6, a seconda del tipo di pasta che si voglia Cucinare.
2. Aggiungiamo la pasta, la foglia di alloro e lasciare che si cuociano.
3. Scoliamo la pasta e serviamo.

BOLLIRE



Minestra di ceci



2 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

250 g di ceci cucinati
200 g di spinaci
500 ml di brodo
20 ml di olio di oliva
1/2 cipolla
1 patata
2 spicchi di aglio
2 uova sode
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di peperoncino
1 foglia di alloro
Sale

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo la cipolla e gli spicchi di aglio e li introduciamo nella caraffa. Programmiamo la velocità 5 per 10 secondi per sminuzzare.
2. Aggiungiamo la patata tagliata a pezzi per liberare l'amido, l'olio, il brodo, il pomodoro, il peperoncino e l'alloro, chiudiamo il coperchio e programiamo a 100 °C, potenza di calore 6, velocità 1 per 20 minuti per girare.
3. In seguito, aggiungiamo i ceci, gli spinaci e li cuciniamo a 100 °C a velocità 1 per altri 10 minuti.
4. Aggiungere l'uovo sodo, aggiungiamo in punto del sale se necessario e serviamo.

Verdure



1 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

1 patata
2 carote
1/2 zucchini
1/2 broccolo
1/2 cipolla
1,5 l d'acqua

PREPARAZIONE

1. Puliamo e tagliamo a pezzi le verdure e le aggiungiamo nella caraffa.
2. Versiamo l'acqua in l nella caraffa e programiamo a 100 °C, potenza di calore 8, per 25 minuti, senza movimento, ma con il coperchio chiuso e il pestello mezzo aperto.

BOLLIRE



BOLLIRE



Crema di lenticchie



4 Commensali



45 min



Bassa

INGREDIENTI

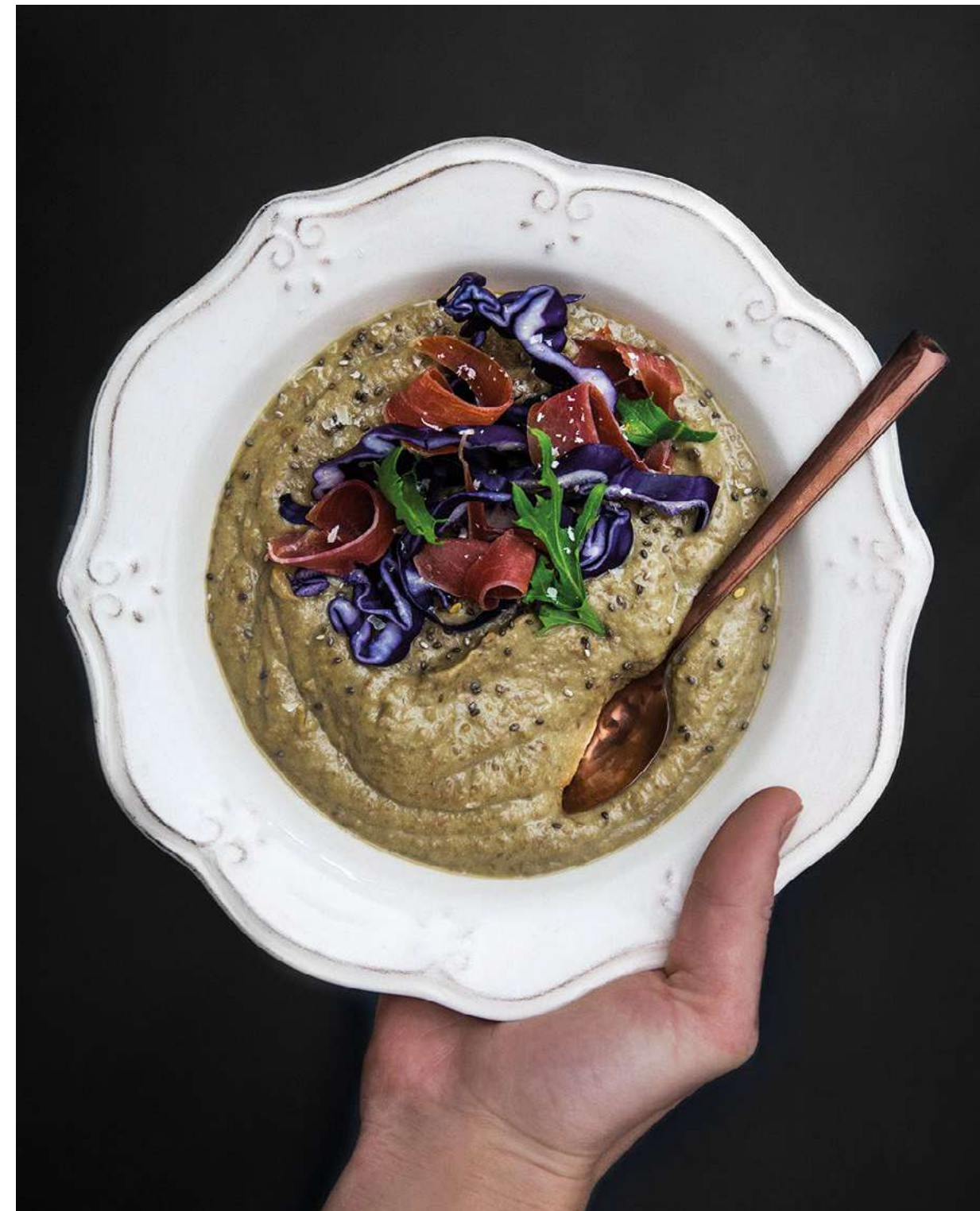
200 g di lenticchie
400 ml di acqua
300 ml di brodo di pollo
100 ml di panna

2 spicchi di aglio
1 carota
1/2 cipolla
1 cucchiaio di senape

1 cucchiaino di curry
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo la cipolla e la carota in 4 parti assieme all'aglio e programiamo la velocità 5 per 10 secondi per tagliare a pezzi.
2. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e facciamo bollire a 100 °C senza velocità, potenza di calore 8 per 1 ora.
3. Trituriamo aumentando progressivamente la velocità fino a ottenere una crema sottile.
4. Accompagniamo la crema con un po' di cavolo e prosciutto crudo.





Uova sode

15 min

Média

INGREDIENTI

1,5 l d'acqua
3 uova

PREPARAZIONE

1. Versiamo l'acqua nella caraffa, collochiamo le uova e programmiamo a 100 °C, senza movimento, per 15 minuti, potenza di calore 6, con il coperchio chiuso e il pestello mezzo aperto.

BOLLIRE

Riso in brodo con pollo e coniglio



1 ora

Media

INGREDIENTI

250 g di pollo
200 g di coniglio
100 g di fagiolini
230 di cavolfiore
100 g di pomodoro
grattugiato
250 g di riso
1,5 litri d'acqua
25 ml d'olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
Colorante
Peperoncino dolce
Sale

PREPARAZIONE

1. Versiamo l'olio nella caraffa in ceramica del robot da cucina Mambo e riscaldiamo a 120 °C, potenza di calore 10 per 4 minuti.
2. In seguito, aggiungiamo la carne insaporita di sale e programmiamo 120 °C, potenza di calore 7 per 10 minuti. Girare la carne quando necessario.
3. Quando mancano 2 minuti, aggiungiamo i fagiolini, lo spicchio d'aglio tritato e il pomodoro.
4. Aggiungiamo i rametti di cavolfiore, l'acqua, il peperoncino dolce, il colorante e il sale e cuociamo a 100 °C, potenza di calore 7 per 30 minuti per far sì che il brodo prenda sapore.
5. Trascorsi 30 minuti, aggiungiamo il riso e programmiamo 105 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 12 minuti.

BOLLIRE



Cucinare



*Preparare i migliori piatti è più
facile che mai*



Crema vichyssoise



4 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

300 g di porro tagliato a
fette (solo la parte bianca)
50 g di burro
250 g di patata tagliata a
pezzi

200 g di panna o latte
evaporato
50 ml olio extra vergine di
oliva
700 ml di acqua

1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe bianco

PREPARAZIONE

1. Aggiungiamo il porro nella caraffa e programiamo la velocità 5 per 4 secondi (vedere sezione Tagliare a pezzi). Rimuoviamo con una spatola le rimanenze di porro dal coperchio e dall'interno della caraffa verso le lame.
2. Aggiungiamo l'olio e il burro e programiamo a 120 °C a velocità 1 per 12 minuti.
3. Mettiamo 200 ml di acqua e programiamo la velocità 5 per 1 minuto. Aumentiamo poco a poco fino alla velocità 10 di modo che il porro risulti ben tritato.
4. Aggiungiamo la patata tagliata a pezzi, il sale, il pepe e l'acqua rimanente. Programiamo 100 °C, potenza di calore 8, velocità 1 per 20 minuti.
5. Attendiamo qualche minuto per abbassare la temperatura e programiamo la velocità 6 per 3 minuti.
6. Aggiungiamo la noce moscata e la panna. Programiamo 90 °C e velocità 3, per 8 minuti, potenza di calore 3. Serviamo la crema con erba cipollina sminuzzata. Se la desideriamo più liquida, aggiungiamo dell'acqua.



Ragù alla bolognese



4 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

350 g di carne tritata di vitello
300 g di pomodoro fresco
50 ml di vino bianco
50 ml di vino rosso
½ cipolla 1 carota
1 cucchiaino di ketchup
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Pepe
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo e tagliamo la carota e la cipolla, le introduciamo nella caraffa e programiamo la velocità 6 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo un filo d'olio e programiamo a 100 °C, velocità 1 per 5 minuti.
3. Incorporiamo la carne e la lasciamo Cucinare per altri due minuti.
4. Versiamo il pomodoro, il vino bianco e il vino rosso e cuciniamo a 110 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 20 minuti con il pestello aperto.
5. Accompagniamo il ragù con la pasta o come si preferisce.

CUCINARE

Spaghetti con polpette



8 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

PER LE POLPETTE

200 g di spaghetti
250 g di carne macinata
25 g di pane grattugiato
1 uovo
Sale, pepe e aglio in polvere

PER IL SUGO

400 g di pomodoro in scatola (barattolo)
75 g di cipolla
75 g di peperone rosso
10 g di zucchero

30 ml di olio d'oliva
40 ml di vino bianco
1 spicchio d'aglio
Sale, pepe e origano

PREPARAZIONE

1. Introduciamo la carne macinata, l'uovo, il pane grattugiato, l'aglio in polvere, saliamo e pepiamo, mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
2. Ritiriamo la carne dalla caraffa e prepariamo le polpette. Conserviamo.
3. Per il sugo, introduciamo la cipolla, il peperone tagliato grossolanamente e l'aglio, programiamo la velocità 6 per 8 secondi per tritare.
4. Aggiungiamo l'olio e un pizzico di sale e soffriggiamo a 110 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 3 minuti.
5. Aggiungiamo il pomodoro, il vino bianco e lo zucchero. Chiudiamo il coperchio e sopra collochiamo la vaporiera con le polpette, programiamo 110 °C, potenza di calore 6, velocità 1 per 25 minuti.
6. Quando mancano due minuti per terminare rimuoviamo la vaporiera dal suo posto per far evaporare l'acqua dal pomodoro.
7. Mescoliamo le polpette col il pomodoro accompagnandole con gli spaghetti.



CUCINARE



Calamari al nero



2 Commensali



45 min



Media

INGREDIENTI

350 g di calamari
50 ml di vino bianco
50 ml di acqua
½ cipolla
2 spicchi di aglio
1 pomodoro
1 bustina di tinta
1 foglia di alloro
Olio di oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo nella caraffa la cipolla, gli spicchi di aglio, la carota, l'olio e tagliamo a pezzi a velocità 5 per 5 secondi. Aggiungiamo il prosciutto crudo a cubetti e soffriggiamo il tutto a 120 °C a velocità 1 per 8 minuti.
2. Aggiungiamo la carne tagliata a cubetti, il vino bianco, il brodo di verdure o acqua e il sale, programiamo a 100 °C, potenza di calore 6, velocità 1 per 30 minuti.
3. Aggiungiamo le patate tagliate, le carote a dadini, i piselli e programiamo a 100 °C, potenza di calore 6, velocità 0 per 20-25 minuti.



Lasagne di carne



4 Commensali



1 h 30 min



Alta

INGREDIENTI

20 g di parmigiano grattugiato
40 g di formaggio gouda
grattugiato
9 placche di lasagne
6 strisce di formaggio
Basilico

PER IL RIPIENO

600 g di carne macinata
50 g di peperone rosso
50 g di peperone verde
75 g di cipolla
300 g di salsa di pomodoro
30 ml di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
Sale
Pepe

PER LA BESCIAVELLA

40 g di burro
50 g di farina
400 ml di latte
Sale
Pepe
Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Per il ripieno, introduciamo le verdure tagliate grossolanamente nella caraffa del robot da cucina e programiamo la velocità 6 per 6 secondi.
2. Aggiungiamo l'olio, la carne, saliamo e pepiamo, programiamo 100 °C, potenza di calore 5, velocità 2 per 10 minuti.
3. Successivamente, aggiungiamo salsa di pomodoro e continuiamo a cucinare per altri 2 minuti per mescolare bene i sapori. Conserviamo.
4. Per la besciamella, introduciamo il burro nella caraffa in ceramica e programiamo 100 °C, potenza di calore 5, velocità 1 per 1 minuto per scioglierlo.
5. Aggiungiamo la farina e cuciniamo per altri 2 minuti con la stessa programmazione per 2 minuti per tostarla.
6. Trascorso il tempo di cottura, ritiriamo i residui di farina aderenti alle pareti e il cucchiaino MamboMix, giriamo con la stessa spatola e programiamo 100 °C, potenza di calore 5, velocità 2 per 5 minuti.
7. Dal foro del coperchio, maciniamo il pepe e aggiungiamo il sale e la noce moscata.
8. Per montare la lasagna, collochiamo un primo strato di besciamella sul vassoio, collochiamo al di sopra il primo strato di pasta precotta, copriamo con la metà del ripieno e formaggio. Collochiamo di nuovo un altro strato di pasta, continuiamo con il resto del ripieno e con la pasta. Copriamo tutta la lasagna con la besciamella e spolveriamo con il formaggio grattugiato.
9. Inforniamo a 180 °C per 20 minuti. Lasciamo riposare la lasagna per 10 minuti e serviamo.

CUCINARE



CUCINARE



Cucinare con precisione



*Regola la temperatura grado per
grado per un risultato perfetto*



Salsa di pomodoro



30 min



Bassa

INGREDIENTI

400 g di pomodoro fresco
 1/2 cipolla
 1/2 peperone rosso
 1/2 peperone verde
 1 carota
 1 cucchiaino di sale
 1 cucchiaino di zucchero
 Pepe
 Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutte le verdure lavate e tagliate eccetto il pomodoro e programiamo la velocità 6 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo un filo d'olio e programiamo a 120 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 5 minuti.
3. Versiamo il pomodoro e cuciniamo a 110 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 20 minuti con il misurino aperto.



Cioccolata calda in tazza



4 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

400 g di cioccolato fondente
80 g di zucchero
1500 ml di latte intero

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il cioccolato a pezzi nella caraffa e trituriamo a velocità 10 fino a polverizzarlo totalmente.
2. Aggiugiamo il latte insieme allo zucchero e programiamo a 100 °C, velocità 2 per 12 minuti con potenza di calore a 3.
3. Per terminare, programiamo a velocità 4 per 20 secondi. Serviamo immediatamente.



Besciamella



15 min



Bassa

INGREDIENTI

40 g di burro
40 g di farina
500 ml di latte
Sale
Pepe
Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il burro nella caraffa del robot da cucina Mambo con le lame e lo sciogliamo a 95 °C, potenza di calore 10, velocità 1 per 1 minuto.
2. Aggiungiamo la farina e la tostiamo a 90 °C, potenza di calore 3, velocità 1 per 3 minuti.
3. Incorporiamo il latte, il sale, il pepe e la noce moscata e programiamo 90 °C, potenza di calore 3, velocità 4 per 12 minuti.

CUCINARE CON PRECISIONE



CUCINARE CON PRECISIONE



Creme



4 Commensali



15 min



Bassa

INGREDIENTI

125 g di zucchero
600 ml di latte
4 albumi
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di estratto
di vaniglia
Scorza di limone
Cannella
Biscotti

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il latte, le uova, lo zucchero, la maizena, la vaniglia e la scorza di limone nella caraffa.
2. Per mescolare programiamo a 90 °C a velocità 2, per 10 minuti con potenza di calore 3.
3. Versiamo la crema negli stampi, collochiamo il biscotto sulla superficie e spolveriamo con la cannella. Conserviamo le creme in frigorifero per raffreddarle.



Risolatte



10 Commensali



1 h 30 min



Media

INGREDIENTI

170 g di riso
25 g di zucchero di canna
150 ml di latte condensato
300 ml di acqua
400 ml di latte
1 pezzetto di bastoncino di cannella
Scorza di limone

PREPARAZIONE

1. Collochiamo la MamboMix al suo posto.
2. Introduciamo il riso assieme all'acqua nella caraffa e lasciamo che raggiunga l'ebollizione a 100 °C per 8 minuti, potenza di calore 8 senza movimento.
3. Successivamente, aggiungiamo il latte, lo zucchero, la scorza di limone, il bastoncino di cannella e lasciamo cucinare per altri 10 minuti a 100 °C, a velocità 1 e potenza di calore 3.
4. Quando ha terminato il tempo, aggiungiamo il latte condensato e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
5. Lasciamo riposare il risolatte per almeno due ore in frigorifero per servirlo freddo.





Turbo



*Processa gli alimenti più duri con
la massima efficacia*



Prosciutto stagionato



5 min



Bassa



INGREDIENTI

200 g di prosciutto ben stagionato

PREPARAZIONE

1. Tagliamo a cubetti il prosciutto, lo introduciamo nella caraffa e premiamo il tasto turbo per 10-15 secondi.
2. Potremo utilizzare il prosciutto per preparare delle crocchette o dare più sapore a qualsiasi soffritto.

TURBO



Formaggio stagionato



5 min



Bassa



INGREDIENTI

200 g di formaggio stagionato

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il formaggio stagionato nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 12 secondi. Se non dovesse risultare sufficientemente grattugiato, ripetiamo l'operazione.

TURBO



Polvere di funghi



5 min



Bassa

INGREDIENTI

100 g di funghi essiccati
1 pizzico di sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i funghi nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 20 secondi per trasformarli in polvere.
2. Possiamo usare la polvere per condire i piatti.



Noci per brownie



5min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di noci

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le noci nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 2 volte per 2 secondi di modo che restino pezzi interi, ma più piccoli.



Cioccolato



5 min



Bassa

INGREDIENTI

100 g di copertura di cioccolato

PREPARAZIONE

1. Introduciamo nella caraffa e premiamo il tasto turbo per 10 secondi.
2. Possiamo utilizzare questo cioccolato per decorare dei dolci o per fonderlo più rapidamente e facilmente.



SlowMambo



*Cucina risotti e stufati con una
delicatezza assoluta*



Riso in bianco



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

175 g di riso
400 ml di acqua
25 ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
½ foglia di alloro
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti, eccetto il riso. Programmiamo 100 °C per 7 minuti, potenza di calore 10 per far bollire l'acqua.
2. Aggiungiamo il riso attraverso il foro del coperchio e lasciamo che si cucini a 100 °C per altri 13 minuti, potenza di calore 3.
3. Termino il tempo, verifichiamo che il riso abbia raggiunto il punto desiderato.
4. Serviamo il riso.



Riso in brodo



4 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

200 g di riso
80 g di fagiolini
50 g di salsa di pomodoro
600 ml di brodo di pollo
4 alette di pollo
4 coscette di pollo
2 carciofi
Colorante
Sale
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Versiamo un filo di olio nella caraffa, aggiungiamo la carne salata e programmiamo a 120 °C, potenza di calore 5, per 15 minuti senza movimento. Giriamo la carne ogni tanto.
2. Successivamente, aggiungiamo i carciofi e i fagiolini tagliati a pezzi e cuciniamo per altri 5 minuti a 100 °C, potenza di calore 5.
3. Aggiungiamo il pomodoro e il resto degli ingredienti e cuociamo per 12 minuti a potenza di calore 6. Lasciamo riposare il riso per 5 minuti prima di servire.

SLOWMAMBO



SLOWMAMBO



Risotto



2 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

200 g di riso
50 g di prosciutto crudo
40 g di porro
40 g di funghi
25 g di burro
25 g di parmigiano
575 ml di brodo di pollo
20 ml di vino bianco
Sale
Olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Tagliamo a pezzi il porro e i funghi programmando la velocità 5 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo un filo di olio nella caraffa con il prosciutto crudo e le verdure. Programmiamo 110 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 4 minuti per soffriggere.
3. Successivamente, aggiungiamo il resto degli ingredienti, tranne il burro e il parmigiano e programmino a 110 °C, potenza di calore 8 e velocità 1 per 15 minuti.
4. Quando mancano due minuti al termine, aggiungiamo il parmigiano e il burro per apportare più cremosità.



Patatas a la riojana (piatto tipico spagnolo)



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

500 g di patate
250 g di salsiccia
120 g peperone rosso
25 ml di olio di oliva
3 spicchi di aglio
½ cipolla
750 ml di brodo
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di peperoncino dolce
1 cucchiaino di peperoncino piccante
Sale

PREPARAZIONE

1. Tritiamo la cipolla, gli spicchi d'aglio e il peperone a velocità 7 per 5 secondi. Successivamente, programmino a 120 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 5 minuti.
2. Aggiungiamo la salsiccia tagliata a fette e programmino per altri 5 minuti.
3. Nel frattempo, sbucciamo e schiacciamo la patata.
4. Terminato il tempo, aggiungiamo la patata, il brodo, l'alloro, il peperoncino e programmino a 100 °C, potenza di calore 8, per 25 minuti senza movimento delle lame.
5. Assaggiamo il brodo e aggiustiamo il punto di sale se necessario. Serviamo ben caldo in un piatto fondo.



Gachas (piatto tipico spagnolo)



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

100 g di farina di cicerchia
600 ml di acqua
2 spicchi di aglio
3 fettine di pancetta
2 salsicce
Olio
Sale
Peperoncino piccante

PREPARAZIONE

1. Tagliamo a pezzi la pancetta, la salsiccia e gli spicchi di aglio. Introduciamo gli stessi ingredienti con un filo d'olio nella caraffa e programmino a 100 °C per 15 minuti senza movimento affinché si soffriggano bene. Conserviamo.
2. Nello stesso olio, aggiungiamo la farina e la soffriggiamo a 100 °C a velocità 1 per 5 minuti, potenza di calore 6.
3. Mantenendo la temperatura, introduciamo l'acqua poco a poco a velocità 4 per non formare grumi.
4. Aggiungiamo il peperoncino con sale a piacere e ritiriamo las gachas quando inizino ad ottenere consistenza.
5. Serviamo las gachas con la pancetta e la salsiccia.

SLOWMAMBO



SLOWMAMBO



Mantenere caldo



*Preserva la temperatura delle
elaborazioni fino al momento di
servirle*



Crema di piselli



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

400 di piselli congelati
125 g di porro
75 g di cipolla
50 g di burro
400 ml di acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programiamo 100 °C per 1 minuto.
2. Aggiungiamo la cipolla e il porro, saliamo e pepiamo e programiamo la velocità 5 per tagliare a pezzi.
3. Rimuoviamo le rimanenze delle verdure rimaste e soffriggiamo a 110 °C, potenza di calore 6 e velocità 2 per 10 minuti.
4. Collochiamo i piselli e lasciamo soffriggere ancora per 5 minuti.
5. Versiamo l'acqua e programiamo 10 minuti a 110 °C, potenza di calore 7 e velocità 2.
6. Quando è pronto, tritiamo a velocità 6 fino a raggiungere la consistenza desiderata.
7. Programiamo 60 °C a velocità 1 fino al momento di servirlo.

MANTENERE CALDO



MANTENERE CALDO



Zuppa di cipolle



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

400 g di cipolla
40 g di emmental grattugiato
40 g di parmigiano grattugiato
700 ml di acqua
30 ml di olio d'oliva
2 dadi di brodo di carne
4 fette di pane
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo la cipolla e l'olio nella caraffa e programiamo la velocità 4 per 3 secondi.
2. Rimuoviamo la cipolla dalle pareti della caraffa e programiamo 100 °C, potenza di calore 4 e velocità 1 per 10 minuti.
3. Versiamo l'acqua, i dadi di brodo, saliamo e pepiamo, programiamo 120 °C a velocità 1 per 20 minuti, potenza di calore 6.
4. Programiamo 60 °C, velocità 1 e potenza di calore 8 fino al momento di servire, per mantenere calda la zuppa.
6. Serviamo la zuppa con una fetta di pane tostato e spolveriamo di formaggio grattugiato.

MANTENERE CALDO



Salsa al gorgonzola



4 Commensali



10 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di formaggio gorgonzola
300 ml di panna
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa, programiamo 90°C, potenza di calore 4, velocità 2 per 5 minuti.
2. Successivamente, programiamo 45 °C, potenza di calore 4, a velocità 1 fino al momento in cui desideriamo accompagnare la salsa.

MANTENERE CALDO



Fermentare



*Fermenta ogni tipo di impasto
alla temperatura che desideri*



Pan brioche



2 ore



Media

INGREDIENTI

525 g di farina
25 g di lievito fresco
100 g di burro

25 g di zucchero
10 g di sale
90 ml di latte

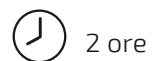
4 uova
1 uovo (da spennellare)

PREPARAZIONE

1. Versiamo il latte nella caraffa e programiamo 30 secondi a 80 °C, potenza di calore 3.
2. Aggiungiamo il lievito sbriciolato e mescoliamo a velocità 2 fino a che si dissolva.
3. Aggiungiamo le uova, la farina, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e il sale, programiamo la velocità 2 con la Mambomix fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.
4. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa per 1 ora.
5. Terminato il tempo, ritiriamo l'impasto con una spatola e ammassiamo per 1 minuto a velocità 2.
6. Ritiriamo l'impasto dallo caraffa e la poniamo in uno stampo rettangolare, riponiamo lo stampo in un luogo a temperatura ambiente e lasciamo che l'impasto duplichi il suo volume.
7. Spennelliamo l'impasto con uovo sbattuto e inforniamo da 30 a 40 minuti.



Impasto per empanada



INGREDIENTI

450 g di farina di grano duro
25 g di lievito fresco
40 g di strutto
100 ml di olio d'oliva
50 ml di vino bianco
50 ml di acqua
Sale
1 uovo (da spennellare)

PREPARAZIONE

1. Versiamo l'acqua, l'olio, il vino e lo strutto nella caraffa, programiamo 30 secondi a 100 °C, potenza di calore 3.
2. Aggiungiamo il lievito sbriciolato e mescoliamo a velocità 2 fino a che si dissolva.
3. Incorporiamo la farina e il sale e ammassiamo con la MamboMix a velocità 2 fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
4. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa, con il pestello inserito per 30 minuti, di modo che il suo volume venga duplicato.

FERMENTARE



Pancakes



INGREDIENTI

200 g di farina
40 g di zucchero
50 g di burro
10 g di lievito industriale
300 ml di latte
2 uova

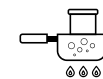
PREPARAZIONE

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programiamo 60 °C, potenza di calore 4, velocità 2 per 2 minuti.
2. Incorporiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo a velocità 4 per 1 minuto.
3. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa per almeno 30 minuti.
4. Imburriamo una padella e cuciniamo i pancakes su entrambi i lati.

FERMENTARE



Bagnò Maria



*Raggiunge il punto desiderato
in flan, verdure tenere o carni
delicate*



Pudding di croissant



4 Commensali



1 h 15 min



Bassa

INGREDIENTI

120 g di croissant
120 g di zucchero
400 ml di latte
3 uova
Cannella
Scorza di limone
Caramello

PREPARAZIONE

1. Versiamo il caramello nella base dello stampo.
2. Introduciamo il latte, lo zucchero e le uova nella caraffa, programiamo la velocità 4 per 2 minuti.
3. Incorporiamo il croissant a pezzetti e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
4. Versiamo il composto nello stampo e ricopriamolo con pellicola trasparente.
5. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e appoggiamo lo stampo da flan fino all'orlo. Programiamo 110 °C, potenza di calore 10 per 1 ora.
6. Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore prima di rimuovere dallo stampo e servire.



Flan di latte condensato



4 Commensali



1 h 15 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di zucca
325 ml di latte condensato
325 ml di latte evaporato
Estratto di vaniglia
Caramello liquido

PREPARAZIONE

1. Mettiamo il caramello nella base dello stampo.
2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo la velocità 4 fino a che il composto risulti omogeneo.
3. Versiamo il composto nello stampo e lo ricopriamo con pellicola trasparente.
4. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e appoggiamo lo stampo da flan sfiorando l'acqua. Programiamo 110 °C, potenza di calore 10 per 1 ora.
5. Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore prima di rimuovere dallo stampo e servire.

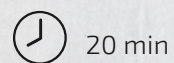
BAGNO MARIA



BAGNO MARIA



Uova strapazzate



20 min



Bassa

INGREDIENTI

2 uova, olio d'oliva e sale.

PREPARAZIONE

1. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e programiamo 120 °C, potenza di calore 10 per 15 minuti.
2. Quando mancano 3 minuti, collochiamo un recipiente per il bagnomaria sull'orlo d'acqua, versiamo un filo d'olio e rompiamo le uova. Mescoliamo fino a che l'uovo si sia solidificato.

BAGNO MARIA



BAGNO MARIA



Grattugiare



*Grattugiare i tuoi alimenti
preferiti non è mai stato così
facile*



Grattugiare pomodori



5 min



Bassa

INGREDIENTES:

1 kg di pomodori

ELABORACIÓN:

1. Introduciamo i pomodori tagliati in 4 parti e programiamo 10 secondi a velocità 6.

GRATTUGIARE



Pane grattugiato



20 min



Bassa

INGREDIENTES:

200 g di pane secco o duro

ELABORACIÓN:

1. Introduciamo il pane tagliato a pezzi nella caraffa.
2. Premiamo per 3 volte il tasto Turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 1 minuto.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente tritato, ripeteremo l'ultimo passaggio.



GRATTUGIARE



Parmigiano grattugiato



5 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di parmigiano

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il parmigiano tagliato a pezzetti nella caraffa.
2. Premiamo per 3 volte il tasto Turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 30 secondi.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente triturato, ripeteremo l'ultimo passaggio.

GRATTUGIARE



GRATTUGIARE



Cottura lenta



Balla un Mambo a fuoco lento



COTTURA LENTA



Minestra di fagioli



4 Commensali



7 ora



Bassa

INGREDIENTI

250 g di fagioli
800 ml d'acqua
1 spicchio d'aglio
100 g di cipolla
100 g di pomodori
2 sanguinacci
2 salami
100 g di pancetta
1 punta di prosciutto
2 pistilli di zafferano
1 foglia di alloro
15 ml di olio d'oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Mettiamo a mollo i fagioli la sera prima.
2. Introduciamo la cipolla, il pomodoro e l'aglio nella caraffa del Mambo e programiamo a velocità 6 per 6 secondi.
3. Versiamo l'olio d'oliva e soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 5 minuti.
4. Aggiungiamo i fagioli strizzati assieme al resto degli ingredienti e programiamo a 90°C, potenza di calore 4, velocità 0 per 7 ore.
5. Proviamo il punto dei legumi e il sale, aggiungiamo un po' più di tempo qualora necessario.
6. Giriamo e serviamo caldo con gli affettati tagliati.
7. Programiamo 60 °C a velocità 1 fino al momento di servirlo, per mantenerlo caldo.

COTTURA LENTA



Spezzatino di agnello



2 Commensali



3 h 30 min



Media

INGREDIENTI

500 g di carne di agnello da spezzatino
100 g di cipolla
75 g di peperone rosso
4 spicchi di aglio
175 g di pomodoro
150 ml d'acqua o brodo
150 ml di vino bianco
50 ml di olio d'oliva
1 foglia di alloro
Sale
Pepe
Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Introduciamo gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperone, il pomodoro e programiamo la velocità 6 per 8 secondi.
2. Aggiungiamo l'olio e programiamo 120 °C, potenza di calore 10, velocità 1 per 6 minuti.
3. Quando manca un minuto, aggiungiamo il vino e lasciamo che evapori l'alcool.
4. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo a 90°C, potenza di calore 5 per 3 ore.
5. Ritiriamo la carne dalla caraffa e programiamo 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 10 minuti per ridurre un po' la salsa.
6. Versiamo la salsa sopra la carne e serviamo caldo.

COTTURA LENTA



COTTURA LENTA



Zuppa di lenticchie



4 Commensali



4 ore



Media

INGREDIENTI

300 g di lenticchie
350 g di patate lesse
100 g di cipolla
100 g di peperone verde
100 g di peperone rosso
100 g di carote
3 spicchi di aglio
1,2 l di brodo di carne o verdure
1 filo d'olio di oliva
Peperoncino dolce
Pepe
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i peperoni, la cipolla, gli spicchi d'aglio e la carota a velocità 6 per 6 secondi.
2. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo a 90°C, potenza di calore 5 per 4 ore.
3. Giriamo con la spatola e serviamo caldo.

COTTURA LENTA



Guancette al vino rosso



4 Commensali



3 ore



Media

INGREDIENTI

8 guancette di maiale
100 g di carote
100 g di cipolla
75 g di porro
1 spicchio d'aglio
15 ml di olio d'oliva
125 ml d'acqua
250 ml di vino rosso
75 ml di vino Pedro Ximénez
1 cucchiaino di maizena

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le verdure tagliate grossolanamente nella caraffa del Mambo, programiamo la velocità 6 per 6 secondi.
2. Versiamo l'olio d'oliva e soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 4 minuti.
3. Aggiungiamo il resto degli ingredienti, eccetto la maizena e programiamo a 90°C, potenza di calore 4 per 2 ore e mezza.
4. Successivamente, ritiriamo la carne, aggiungiamo la maizena e programiamo a 120 °C, potenza di calore 10 per 10 minuti.
5. Trituriamo la salsa a velocità 10 per 40 secondi e accompagniamo con le guancette.

COTTURA LENTA



Purè di verdure



4 Commensali



3 h e 30 min



Bassa

INGREDIENTI

175 g di carote
175 g di zucchine
75 g di cipolle
75 g di porro
75 g di patate
750 ml d'acqua o brodo
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo le carote e le patate.
2. Introduciamo tutte le verdure, pulite e tagliate grossolanamente, nella caraffa del Mambo.
3. Copriamo con 750 ml d'acqua, aggiungiamo sale e pepe e programiamo 90°C, potenza di calore 5, velocità 0 per 3 h.
4. Una volta cotte le verdure, le tritiamo a velocità 8 per 1 minuto.



Soffritto



Arricchisci di sapore i tuoi piatti



Pisto manchego (piatto tipico spagnolo)



30 min



Bassa

INGREDIENTI

300 g di pomodoro (barattolo)
100 g di melanzane
100 g di zucchine
100 g di peperone verde
100 g di peperone rosso
100 g di cipolla
2 spicchi di aglio
25 ml di olio di oliva
1 cucchiaino di zucchero
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Per il ripieno, introduciamo le verdure tagliate grossolanamente nella caraffa del robot da cucina e programiamo la velocità 6 per 8 secondi.
2. Versiamo l'olio, saliamo e pepiamo, soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 6 minuti.
3. Aggiungiamo il pomodoro e lo zucchero le patate assieme all'acqua e programiamo 100 °C, potenza di calore 4, velocità 1 per 18 minuti.
4. Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario e pronto.



Soffritto



15 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di pomodori
100 g di cipolla
2 spicchi di aglio
½ cucchiaino di paprika dolce
15 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Introduciamo la cipolla, l'aglio e il pomodoro tagliato grossolanamente e programiamo la velocità 6 per 15 secondi.
2. Rimuoviamo le rimanenze dalle pareti, aggiungiamo l'olio e soffriggiamo a 120°, potenza di calore 10, velocità 1 per 6 minuti.
3. Possiamo conservarlo in un contenitore ermetico o congelarlo per poi usarlo come base di un riso o di uno stufato.

SOFFRITTO



SOFFRITTO



— Soffritto di verdure —

 7 min

 Bassa

INGREDIENTI

175 g di pomodori
75 g di cipolla
50 g di peperone verde
50 g di peperone rosso
50 g di porri
1 spicchio d'aglio
15 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i pomodori, la cipolla, i peperoni, il porro e l'aglio tagliato grossolanamente nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 6 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo l'olio d'oliva e soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 7 minuti.
3. Possiamo conservarlo in un contenitore ermetico o congelarlo per poi usarlo come base di un riso o di uno stufato.

SOFFRITTO

— Salmorreta (salsa tipica spagnola) —

 10 min

 Bassa

INGREDIENTI

250 g di pomodori
5 peperoncini
2 spicchi d'aglio
20 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Idratiamo i peperoncini in acqua calda.
2. Introduciamo il pomodoro e gli spicchi d'aglio tagliati grossolanamente nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 8 per 8 secondi.
3. Aggiungiamo l'olio d'oliva e soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 4 minuti.
4. Aggiungiamo la polpa dei peperoncini e programiamo 105 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 4 minuti.
5. Infine, tritiamo a velocità 5 per 30 secondi.
6. Possiamo conservarlo in un contenitore ermetico o congelarlo per poi usarlo come base di un riso o di uno stufato.

SOFFRITTO



Soffritto di mare



2 Commensali



2 h 30 min



Media

INGREDIENTI

125 g di pomodori
75 g di porro
75 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
125 ml di brodo di pesce
20 ml di olio d'oliva

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i pomodori, la cipolla, l'aglio e il porro tagliato grossolanamente nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 7 per 8 secondi.
2 Versiamo l'olio d'oliva e soffriggiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 4 minuti.
3. Di seguito, aggiungiamo il brodo e lasciamo per altri 4 minuti.
4. Possiamo conservarlo in un contenitore ermetico o congelarlo per poi usarlo come base di un riso o di uno stufato.





Riscaldare



Stupisci i tuoi commensali



Baccalà a la vizeaina (piatto tipico spagnolo)



2 Commensali



30 min



Media

INGREDIENTI

400 g di pomodori
80 g di cipolle
80 g di peperone rosso
25 ml di olio d'oliva
2 tranci di baccalà
1 patata
1 spicchio d'aglio
½ cucchiaino di zucchero
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo nella caraffa la cipolla, il peperone e l'aglio tagliato grossolanamente, programiamo la velocità 6 per 8 secondi per tritare le verdure.
2. Aggiungiamo il pomodoro, l'olio, lo zucchero, sale e pepe.
3. Chiudiamo il coperchio e collochiamo il primo della vaporiera con il baccalà, aggiungiamo un filo d'olio e pepe, collochiamo al di sopra l'altro recipiente della vaporiera con le patate tagliate a rondelle molto sottili.
4. Programiamo 110 °C, potenza di calore 7, velocità 1 per 30 minuti.
5. Serviamo il baccalà accompagnato dalla salsa di pomodoro e patate.
6. Programiamo 87°C, potenza di calore 7 e velocità 1 per 5-10 minuti al momento di riscaldare la ricetta. Il tempo varierà secondo la temperatura in cui si trovava l'alimento, se in frigorifero o fuori.

RISCALDARE



Crema di zucchine



4 Commensali



25 min



Bassa

INGREDIENTI

700 g di zucchine
75 g di cipolla
75 g di porro
20 g di burro
250 ml di brodo di pollo o verdure
40 ml di panna
1 spicchio d'aglio
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il porro, gli spicchi d'aglio e la cipolla nella caraffa del Mambo e programiamo a velocità 6 per 6 secondi.
2. Aggiungiamo il burro e soffriggiamo a 110°C, potenza di calore 6, velocità 1 per 1 minuto e mezzo. Aggiungiamo la zuccina a pezzi, il brodo, saliamo e pepiamo. Programiamo 100°C, potenza di calore 8, velocità 1 per 20 minuti.
3. Versiamo la panna e tritiamo a velocità 8 per 1 minuto.
4. Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario e serviamo caldo.
5. Programiamo 87°C, potenza di calore 7 e velocità 1 per 5-10 minuti al momento di riscaldare la ricetta. Il tempo varierà a seconda della temperatura in cui si trovava l'alimento, se in frigorifero o fuori.

RISCALDARE



Polpette in salsa di verdure



2 Commensali



45 min



Media

INGREDIENTI

400 g di carne tritata di vitello
60 g di cipolla
15 g di pane grattugiato
15 g di pinoli
1 spicchio d'aglio
1 uovo
Sale
Pepe

PER LA SALSA

75 g di peperone verde
75 g di peperone rosso
60 g di cipolla
200 g di pomodori
30 ml di olio d'oliva
150 ml di vino bianco
250 ml di acqua
1 spicchio d'aglio
Sale
Pepe

PER LE VERDURE

100 g di carote
100 g di patate

PREPARAZIONE

1. Cominciamo con la carne, introduciamo nella caraffa assieme al prezzemolo, l'aglio il basilico, l'aglio e i pinoli, programmino la velocità 6 per 10 secondi, ritiriamo i residui dalle pareti con la spatola e ripetiamo per 6 secondi.
2. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e programmino la velocità 3 per 1 minuto.
3. Prepariamo le polpette e le posizioniamo nel primo recipiente della vaporiera. Conserviamo.
4. Per la salsa, introduciamo le verdure pulite e tagliate e programmino la velocità 6 per 10 secondi.
5. Aggiungiamo il resto degli ingredienti nella caraffa e conserviamo.
6. Puliamo e sbucciamo le patate e le carote, le tagliamo e dadini e le collochiamo nella parte superiore della vaporiera.
7. Collochiamo la caraffa e la vaporiera al suo posto e programmino 110°C, potenza di calore 7, velocità 1 per 30 minuti.
8. Trascorso questo tempo, ritiriamo la vaporiera e lasciamo cucinare per ancora 8 minuti a 120°C, potenza di calore 8, velocità 1 per ridurre la salsa.
9. Serviamo le polpette con la salsa e le verdure al vapore.
10. Programmino 87°C, potenza di calore 7, velocità 1 per 5-10 minuti al momento di riscaldare la ricetta. Il tempo varierà a seconda della temperatura in cui si trova l'alimento, se in frigorifero o fuori.

RISCALDARE



RISCALDARE



Parmentier di patate

 50 min

 Bassa

INGREDIENTI

400 g di una patata media
90 g di burro
200 ml di panna
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Versiamo un litro e mezzo d'acqua nella caraffa del robot da cucina Mambo, introduciamo le patate nella caraffa senza sbuciarle e programiamo 110°C, potenza di calore 10 per 45 minuti.
2. Terminato il tempo, lasciamo raffreddare le patate per poi sbuciarle.
3. Rimuoviamo l'acqua e aggiungiamo la panna, il burro e le patate tagliate in 4 parti, saliamo e pepiamo e programiamo la velocità 4 per 2 minuti.
4. Serviamo caldo come guarnizione del piatto che si desidera.
5. Programiamo 87°C, potenza di calore 7 e velocità 1 per 5-10 minuti al momento di riscaldare la ricetta. Il tempo varierà a seconda della temperatura in cui si trovava l'alimento, se in frigorifero o fuori.

RISCALDARE



Crema di zucca arrostita

 4 Commensali

 20 min

 Bassa

INGREDIENTI

350 g di zucca arrostita
350 g di patate
150 g di porro
30 g di burro
500 ml d'acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il porro a pezzi nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 6 per 5 secondi.
2. Aggiungiamo il burro e programiamo 100°C, potenza di calore 6, velocità 1 per 3 minuti.
3. Aggiungiamo le patate tagliate assieme all'acqua e programiamo 100 °C, potenza di calore 6, velocità 1 per 18 minuti.
4. Terminato il tempo, aggiungiamo la zucca arrostita, un pizzico di sale e pepe e programiamo la velocità 6 per 2 minuti.
5. Programiamo 87°C, potenza di calore 7 e velocità 1 per 5-10 minuti al momento di riscaldare la ricetta. Il tempo varierà a seconda della temperatura in cui si trovava l'alimento, se in frigorifero o fuori.

RISCALDARE



Velocità zero



*Cucina senza coperchio come in
una casseruola o padella*



Spezzatino di costine e patate



2 Commensali



50 min



Media

INGREDIENTI

400 g di costine di maiale
100 g di carote
300 g di patate
100 g di cipolla
150 g di pomodoro grattugiato
25 ml di olio d'oliva
400 ml di brodo di pollo
50 ml di vino bianco
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di peperoncino
½ cucchiaino di noce moscata
Sale, pepe

PREPARAZIONE

1. Versiamo l'olio nella caraffa e introduciamo la cipolla, l'aglio tritato e il pomodoro. Programmiamo 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 5 minuti.
2. In seguito, aggiungiamo le costine insaporite di sale e pepe e ripetiamo la programmazione precedente.
3. Aggiungiamo le patate tagliate assieme al resto degli ingredienti e programmiamo 105 °C, potenza di calore 7, velocità 0 per 35 minuti.
4. Aggiustiamo il punto di sale qualora necessario e serviamo caldo.

VELOCITÀ ZERO

Pasta al pesto



2 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

200 g di pasta
1 foglia di alloro
Sale
Per il pesto
25 g di basilico
40 g di parmigiano grattugiato
25 g di pinoli
125 ml di olio d'oliva
½ spicchio d'aglio
Sale

PREPARAZIONE

1. Cominciamo preparando il pesto, introduciamo nella caraffa del Mambo il basilico, l'aglio e i pinoli, programmiamo la velocità 8 per 15 secondi, ritiriamo i residui dalle pareti con la spatola e ripetiamo la programmazione.
2. Aggiungiamo il parmigiano grattugiato, l'olio, il sale e mescoliamo a velocità 4 per 30 secondi. Conserviamo.
3. Versiamo 1,5 l d'acqua nella caraffa con la foglia di alloro, un pizzico di sale e un filo d'olio e di sale, programmiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 0 per 12 minuti.
4. Trascorso questo tempo, aggiungiamo la pasta e cuociamo a 105 °C, potenza di calore 7, velocità 0 per 10 minuti (il tempo di cottura è relativo al tipo di pasta).
5. Scoliamo la pasta e la condiamo con il pesto.

VELOCITÀ ZERO



Brodo di pollo

🕒 1 ora

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

1 kg di rimanenze di pollo
100 g di cipolla
75 g di porro
100 g di carote
1 rametto di sedano
1 foglie di alloro
1,5 l d'acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo le verdure tagliate grossolanamente assieme agli altri ingredienti.
2. Programmiamo 101°C, potenza di calore 10, velocità 0 per 1 ora e mezza, senza coperchio.
3. Filtriamo il brodo e aggiustiamo il punto di sale se necessario.
4. Possiamo usare il brodo per preparare un risotto, una zuppa o come più ci piace.

Insalata di pasta

👤 4 Commensali

🕒 20 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

250 g di pasta
2 scatolette di tonno
150 g di pomodori ciliegino
30 g di cipolla dolce
40 g di olive
40 g di pannocchia
Aceto balsamico di Modena
Olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo la cipolla nella caraffa del Mambo e programiamo la velocità 6 per 8 secondi, conserviamo.
2. Versiamo 1,5 l d'acqua, un filo d'olio e sale, programiamo a 120°C, potenza di calore 10, velocità 0 per 10 minuti, per riscaldare l'acqua.
3. Incorporiamo la pasta e programiamo 102°C, potenza di calore 10, velocità 0 per il tempo di cottura consigliato dal fabbricante.
4. Raffreddiamo la pasta e la mettiamo in un recipiente con tonno, pomodori, cipolla, olive e pannocchiette di mais.
5. Coniamo con aceto, olio e sale a piacere.
6. Conserviamo in frigorifero per almeno 1 ora per servire fredda.

VELOCITÀ ZERO



VELOCITÀ ZERO



Fideuà

(piatto tipico spagnolo)



4 Commensali



25 min



Media

INGREDIENTI

300 g di fideo per fideuà
600 ml di brodo di pesce
150 g di pomodoro grattugiato
1 spicchio d'aglio
75 g di cipolla
75 g di peperone verde
200 g di gamberi
200 g di seppia
15 ml di olio d'oliva
Sale
Peperoncino dolce
Colorante

PREPARAZIONE

1. Collochiamo la MamboMix al suo posto.
2. Introduciamo la cipolla, il peperone, l'aglio tritato e il pomodoro, versiamo l'olio e programiamo 120°C, potenza di calore 10, velocità 1 per 5 minuti.
3. Aggiungiamo i gamberetti, la seppia e programiamo 105°C, potenza di calore 4, velocità 0 per 1 minuto, giriamo con la spatola.
4. Aggiungiamo gli spaghetti, il brodo, il pizzico di sale, il colorante e il peperoncino, mescoliamo con la spatola e programiamo 105°C, potenza di calore 3, velocità 0 da 17 a 19 minuti, a seconda del punto.
5. Servire al momento, ben caldo.





Yogurtiera



*Yogurt fatti in casa senza uscire
di casa*



Yogurt al cocco



10 Commensali



13 h 10 min



Media

INGREDIENTI

100 g di zucchero
75 g di cocco grattugiato
1 litro di latte fresco intero
1 yogurt naturale o al cocco
1 cucchiaino di latte in polvere

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il cocco grattugiato nella caraffa, la chiudiamo con il misurino e polverizziamo a velocità 10 per 20 secondi.
2. Aggiungiamo 500 ml di latte, chiudiamo la caraffa, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e mescoliamo a velocità 10 per 2 minuti. Ritiriamo i residui di ingredienti dal coperchio.
3. Aggiungiamo altri 500 ml di latte, lo zucchero, lo yogurt, il latte in polvere e riscaldiamo a 50 °C, potenza di calore 5, velocità 4 per 5 minuti.
4. Collochiamo il composto in vasetti di vetro o barattoli ermetici, li copriamo con 2 o 3 strofinacci da cucina per 12 o 13 ore per fermentare.
5. Trascorso il tempo, conserviamo lo yogurt in frigorifero fino a consumarlo.





Yogurt con biscotti



8 Commensali



12 h 12 min



Media

INGREDIENTI

70 g di biscotti petit
50 g di zucchero
1 litro di latte fresco intero
1 yogurt naturale
2 cucchiaini di latte in polvere

PREPARAZIONE

1. Introduciamo i biscotti nella caraffa, la tappiamo e chiudiamo con il misurino e tritiamo a velocità 10 per 10 o 15 secondi.
2. Aggiungiamo lo yogurt, il latte fresco, lo zucchero e il latte in polvere, tappiamo la caraffa, la chiudiamo con il misurino e mescoliamo a velocità 5 per 10 secondi.
3. Scaldiamo a 50 °C, potenza di calore 5, velocità 4 per 5 minuti.
4. Versiamo il composto in vasetti di vetro o barattoli ermetici, li copriamo con 2 o 3 strofinacci da cucina e lasciamo fermentare per 12 ore. Una volta pronti, conserviamo in frigorifero.

YOGURTIERA



Yogurt da bere alla fragola



4 Commensali



2 min



Bassa

INGREDIENTI

500 ml di latte freddo
50-80 g di zucchero
100-150 g di fragole
1 yogurt naturale o alla fragola

PREPARAZIONE

1. Laviamo, asciugiamo, rimuoviamo il rametto dalle fragole e le collochiamo nella caraffa assieme allo zucchero. Chiudiamo la caraffa, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e tritiamo a velocità 7 per 10 secondi. Rimuoviamo i residui dalle pareti della caraffa e ripetiamo il passaggio precedente.
2. Aggiungiamo il latte, lo yogurt nella caraffa, la tappiamo, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e mescoliamo a velocità 5 per 10 secondi. Verifichiamo che sia ben mescolato, se non lo fosse aggiungeremo un paio di minuti in più alla stessa velocità. Conserviamo in frigorifero.
3. Quando la frutta non è di stagione, suggeriamo di utilizzare fragole congelate divise a metà nel primo passaggio.

YOGURTIERA



Yogurt da bere alla banana



4 Commensali



2 min



Bassa

INGREDIENTI

500 ml di latte freddo
50 g di zucchero
1 yogurt naturale o alla banana
½ banana

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo e tagliamo la banana, la introduciamo nella caraffa assieme allo zucchero. Chiudiamo la caraffa, collochiamo il misurino e tritiamo a velocità 7 per 10 secondi. Ritiriamo i residui dalle pareti della caraffa e ripetiamo il passaggio precedente.
2. Aggiungiamo il latte, lo yogurt nella caraffa, la tappiamo, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e mescoliamo a velocità 5 per 10 secondi. Da consumare al momento o conservare in frigorifero.

Yogurt naturale



4 Commensali



20 min



Bassa

INGREDIENTI

800 ml di latte fresco intero
60 g di latte in polvere
80 g di zucchero
1 yogurt naturale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa, collochiamo il coperchio, il misurino e mescoliamo a velocità 4 per 30 secondi.
2. Successivamente, lasciamo intiepidire a 37 °C, potenza di calore 5, velocità 2 per 10 minuti.
3. Versiamo il composto in vasetti individuali di vetro e li tappiamo con pellicola trasparente. Collochiamo i vasetti in un recipiente grande della vaporiera e tappiamo.
4. Risciacquiamo la caraffa e aggiungiamo mezzo litro d'acqua. Tappiamo la caraffa e collochiamo la vaporiera al di sopra. Programmiamo 70 °C, potenza di calore 5, velocità 0 per 10 ore.
5. Trascorse le 10 ore di fermentazione, conserviamo gli yogurt in frigorifero.
6. Nel caso di non disporre di vasetti di vetro per fermentare lo yogurt nella vaporiera, possiamo lasciare fermentare direttamente nella caraffa, procedere con il primo e secondo passaggio, programmiamo 37 °C, potenza di calore 2, velocità 0 per 8 ore prima di conservarlo in frigorifero.



Cestello



*L'efficienza del vapore.
Prepara 4 piatti allo stesso tempo*



Riso in bianco



4 Commensali



30 min



Bassa

INGREDIENTI

175 g di riso
400 ml di acqua
25 ml di olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
½ foglia di alloro
Sale

PREPARAZIONE

1. Introduciamo tutti gli ingredienti, eccetto il riso. Programmiamo 100 °C per 7 minuti, potenza di calore 10 per far bollire l'acqua.
2. Aggiungiamo il riso attraverso il foro del coperchio e lasciamo che si cucini a 100 °C per altri 13 minuti, potenza di calore 3.
3. Terminato il tempo, verifichiamo che il riso abbia raggiunto il punto desiderato.
4. Serviamo il riso.

CESTELLO

Uova a bassa temperatura



1-4 Commensali



1 ora



Bassa

INGREDIENTI

Acqua
1-4 uova

PREPARAZIONE

1. Introduciamo il cestello nella caraffa e versiamo acqua fino a riempire completamente il cestello. Copriamo con il bicchiere dosatore senza chiudere e programmino 63 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 senza programmare il tempo fino a che raggiunga la temperatura. (Il tempo varierà a seconda della temperatura dell'acqua versata, sapremo che avrà raggiunto i 63 °C quando l'icona della temperatura smetterà di lampeggiare).
2. Introduciamo le uova e programmino 63 °C, potenza di calore 6 e velocità 1 per 50 minuti.
3. Lasciamo raffreddare le uova e le apriamo con cautela.

CESTELLO



Lattuga tagliata per cocktail

🕒 16-18 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

½ di lattuga iceberg
Acqua

PREPARAZIONE

1. Mettiamo le foglie di mezza lattuga iceberg nella caraffa e aggiungiamo 600 ml di acqua. Chiudiamo il coperchio e mettiamo il misurino in posizione di chiusura. Programiamo la velocità 4 per 15 secondi o fino ad avere la lattuga tritata.
2. Laviamo la lattuga e utilizziamo il cestello per scolarla. Ripetiamo fino a ottenere la quantità di lattuga desiderata.
3. Come suggerimento, possiamo aggiungere degli scampi cotti, dell'avocado a cubetti e accompagnare con salsa cocktail o altri condimenti.

Marmellata di fragole

🕒 45 min

👨‍🍳 Bassa

INGREDIENTI

500 g di fragole
250 g di zucchero
Succo di mezzo limone

PREPARAZIONE

1. Laviamo, asciughiamo e rimuoviamo il rametto dalle fragole, le dividiamo a metà e le collochiamo nella caraffa assieme allo zucchero e al succo di limone. Chiudiamo la caraffa senza il misurino e al suo posto collochiamo il cestello sopra il coperchio (in questo modo evapora meglio evitando eventuali schizzi).
2. Programiamo a 105 °C, potenza di calore 5, velocità 1 per 35-40 minuti.
3. Una volta raffreddato, versiamo il composto in un barattolo di vetro. Possiamo anche tritarlo una volta pronto, inserendo il misurino in posizione di chiusura e tagliamo per alcuni secondi a velocità 7.

CESTELLO



CESTELLO



Baccalà in salsa verde con vongole e verdure al vapore



4 Commensali



7 ora



Bassa

INGREDIENTI

500 g di vongole fresche
messe in ammollo con acqua e
sale e lavate
75 g di zucchini
75 di champignon o funghi vari
75 g di fiori di broccoli
2 tranci di baccalà

PER LA SALSA VERDE

150 ml di vino bianco
75 ml di olio d'oliva
2 spicchi di aglio
Sale, prezzemolo e pepe

PREPARAZIONE

1. Introduciamo gli spicchi d'aglio e il prezzemolo nella caraffa e premiamo l'icona "turbo" per 5 secondi. Ritiriamo le rimanenze dalle pareti della caraffa e ripetiamo turbo per altri 5 secondi.
2. Aggiungiamo l'olio e programiamo 120 °C, potenza di calore 10, velocità 1 per 1 minuto.
3. Aggiungiamo il vino, sale e pepe e collochiamo il cestello dentro la caraffa con le vongole.
4. Collochiamo la vaporiera sopra la caraffa senza iol coperchio, nella parte inferiore porghiamo i filetti di baccalà con sale e pepe e nella parte superiore le verdure. Chiudiamo la vaporiera con il coperchio e programiamo 120 °C, potenza di calore 8 e velocità 0 per 22 minuti.





Centrifugare



*Succhi multifrutta in pochi
secondi*



Limonata



6 Commensali



2 min



Bassa

INGREDIENTI

80-120 g di zucchero (o edulcorante)
1 l di acqua
2 limoni

PREPARAZIONE

1. Laviamo i limoni, li tagliamo a metà e li introduciamo nella caraffa assieme all'acqua e allo zucchero. Chiudiamo il coperchio e collochiamo il misurino in posizione di chiusura.
2. Premiamo l'icona TURBO per 3 secondi. In seguito, scoliamo con l'aiuto del cestello e versiamo il composto in una caraffa a parte.
3. Sugeriamo di polverizzare per prima cosa lo zucchero e convertirlo in a velo per essere dissolto meglio nel liquido. Possiamo rendere la limonata frizzante riducendo a metà la quantità di zucchero e aggiungendo mezzo cucchiaino di sale e mezzo di bicarbonato.



Mojito analcolico



4 Commensali



3 min



Media

INGREDIENTI

500 g di ghiaccio
100 g di zucchero
300 ml di acqua
3 lima
1 lattina di Sprite
16 foglie di menta

PREPARAZIONE

1. Collochiamo il ghiaccio nella caraffa, se è industriale faremo un risciacquo per prima cosa. Chiudiamo la caraffa e collochiamo il pestello in posizione di chiusura. Tritiamo per 15 secondi a velocità 6, distribuiamo il ghiaccio nei bicchieri collocando al di sopra 4 foglie di menta su ciascuno di essi.
2. Laviamo i lime, li tagliamo a metà e li introduciamo nella caraffa assieme all'acqua e allo zucchero. Chiudiamo la caraffa, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e spremiamo mantenendo l'icona TURBO premuta per 3-4 secondi.
3. Coliamo con il cestello, distribuiamo il composto nei bicchieri e aggiungiamo la lattina di Sprite.

CENTRIFUGARE



Succo di limone



6 Commensali



2 min



Bassa

INGREDIENTI

100 g di zucchero (o
edulcorante)
1 l di acqua
1 limone
1 arancia
1 pompelmo

PREPARAZIONE

1. Laviamo i limoni e li tagliamo a metà e li introduciamo nella caraffa assieme all'acqua e allo zucchero.
2. Introduciamo gli agrumi nella caraffa e aggiungiamo lo zucchero o dolcificante e il filtro d'acqua. Chiudiamo il coperchio e collochiamo il misurino in posizione di chiusura. In seguito, premiamo l'icona TURBO per 3-4 secondi.
3. Introduciamo il cestello sostenendolo con la spatola come colino e versiamo il succo in una caraffa.
4. Possiamo aggiungere delle foglie di menta o sostituire lo zucchero con il miele come dolcificante e dare sapore.

CENTRIFUGARE



Succo di ananas



6 Commensali



5 min



Bassa

INGREDIENTI

½ ananas (circa 500 g di polpa)
50 g di zucchero o edulcorante
700 ml di acqua

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo e tagliamo la banana, la introduciamo nella caraffa assieme allo zucchero o dolcificante. Chiudiamo la caraffa, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e tritiamo a velocità 6 per 30 secondi.
2. Successivamente, tritiamo a velocità 10 per 2 minuti.
3. Aggiungiamo l'acqua e mescoliamo con la caraffa chiusa e il misurino in posizione di chiusura a velocità 5 per 30 secondi.
4. Se non desideriamo residui di polpa, possiamo colarlo.



Succo di arancia



6 Commensali



5 min



Bassa

INGREDIENTI

50-80 g di zucchero
600 ml d'acqua
5 arance

PREPARAZIONE

1. Sbucciamo le arance ritirando la parte bianca e i semi e le introduciamo nella caraffa.
2. Aggiungiamo lo zucchero, chiudiamo il coperchio, collochiamo il misurino in posizione di chiusura e tritiamo a velocità 10 per 1 minuto.
3. Aggiungiamo l'acqua e mescoliamo con la caraffa chiusa e il misurino in posizione di chiusura a velocità 5 per 10 secondi.
4. Versiamo il succo in una caraffa o direttamente nei bicchieri.

CENTRIFUGARE



CENTRIFUGARE

Lista di ricette

 : ricetta adatta alla caraffa in ceramica

A

Ail confit / 113
Aioli / 107
Ajoblanco / 57
Artichauts / 114

B

Bacalao a la vizcaína (piatto tipico spagnolo) / 232
Baccalà in salsa verde con vongole e verdure al vapore / 260
Besciamella / 166 
Biscotti al burro / 100
Bivalvi (cozze) / 137
Brodo di pollo / 243
Burro di arachidi / 82

C

Caffè macinato / 80
Calamari al nero / 158
Carciofi / 114
Carne e pollame / 128
Cheesecake / 66
Cheesecake di pesto / 76
Cioccolata calda in tazza / 167
Cioccolato / 183 
Contorni / 133
Coulant di torrone / 65
Crema catalana / 72 
Crema di lenticchie / 148
Crema di limone / 28
Crema di piselli / 190
Crema di zucca arrostita / 237
Crema di zucchine / 233
Crema inglese al limone / 71 

Crema vichyssoise / 155
Creme / 168 

F

Farina di ceci / 81
Farina di lenticchie / 84
Fideuà (piatto tipico spagnolo) / 244 
Flan al caffè / 138
Flan di latte condensato / 202
Formaggio grattugiato / 92
Formaggio stagionato / 175
Frittelle di baccalà / 64
Frullato di fragola e banana / 29
Frutta fresca / 132

G

Gachas / 186 
Gazpacho / 56
Grattugiare pomodori / 208
Guacamole / 55
Guancette al vino rosso / 219

H

Hachis parmentier / 70
Hummus / 54

I

Impasto da pizza / 96
Impasto da pizza in 1 minuto / 97
Impasto per crepes / 25
Impasto per empanada / 198
Impasto per pane rustico / 98
Insalata di pasta / 242

L

Lasagne di carne / 160
Lattuga tagliata per cocktail / 259
Lenticchie con prosciutto crudo / 62
Limonata / 264

M

Maionese / 106
Marmellata di fragole / 258
Marshmallow / 34
Meringa / 33
Merluzzo al confit / 116
Minestra di ceci / 147
Minestra di fagioli / 214
Mix di spezie aromatiche / 90
Mojito analcolico / 266

N

Noci per brownie / 182

P

Pan brioche / 196
Pancakes / 199
Pane grattugiato / 209
Pane grattugiato con aglio e prezzemolo / 89
Panna montata / 32
Parmentier di patate / 236
Parmigiano grattugiato / 210
Pasta / 144
Pasta al pesto / 241
Pasta brisée / 101
Patatas a la riojana (piatto tipico spagnolo) / 187
Peperoni ripieni di baccalà / 74
Per cocktail / 263
Pere al vino / 125 
Pesce / 129
Pesce al vapore / 136
Petto di pollo bollito / 120
Pico de gallo (ricetta tipica messicana) / 50
Pisto de tomate / 63
Pisto manchego (piatto tipico spagnolo) / 225
Polpette fatte in casa / 58
Polpette in salsa di verdure / 234
Polvere di funghi / 177

Prosciutto stagionato / 174
Pudding / 140
Pudding di croissant / 203
Purè di patate / 75
Purè di verdure / 221

R

Ragù alla bolognese / 156
Riso cotto / 186
Riso cotto / 187
Riso in bianco / 256
Riso in brodo / 183
Riso in brodo con pollo e coniglio / 151 
Risolate / 170 
Risotto / 184

S

Salmorreta (salsa tipica spagnola) / 227
Salsa al gorgonzola / 193
Salsa di pomodoro / 164
Salsa tartara / 108
Sardine marinate / 117
Sesamo macinato / 85
Soffritto / 224
Soffritto di mare / 228
Soffritto di verdure / 226
Soufflé al formaggio / 37
Spaghetti con polpette / 157

Continua alla pagina successiva.



Spezzatino di agnello / 216 
Spezzatino di costine e patate / 240
Succo d'arancia / 268
Succo di ananas / 269
Succo di limone / 267

T

Tagliare frutta / 40
Tagliare frutta di facile ossidazione / 42
Tagliare verdure / 38
Tagliare verdure filamentose / 39
Tagliare verdure piccole o di piccole quantità / 41
Torta al dulce de leche / 36
Torta al limone / 26
Tritare carne / 48
Tritare ghiaccio / 49
Tritare verdure / 46
Tritato di aglio e prezzemolo / 47

U

Uova a bassa temperatura / 257
Uova in camicia / 121
Uova sbattute / 24
Uova sode / 150
Uova strapazzate / 204

V

Verdure / 131
Verdure / 146
Verdure al vapore / 135
Vinaigrette di frutti rossi / 105
Vinaigrette di mostarda / 104
Vitello bollito / 124

Y

Yogurt al cocco / 248
Yogurt con biscotti / 250
Yogurt da bere alla banana / 252
Yogurt da bere alla fragola / 251
Yogurt naturale / 253

Z

Zucchero a velo / 88
Zucchero aromatizzato all'arancia / 93
Zuppa di cipolle / 192
Zuppa di lenticchie / 218



Che bel Mambos!



Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

www.cecotec.es