

bimby



BIMBY®

Momentos de partilha

Índice geral de receitas

2020

VORWERK

N.110 | JANEIRO



Arroz de frango com bacon e couves-de-bruxelas	pág. 21
Azevias no forno com puré de aipo	pág. 20
Bebida de café e chocolate	pág. 23
Bolo brownie de chocolate e beterraba com manteiga de amendoim	pág. 13
Bolo da avó Aldina	pág. 37
Caldo-verde com batata-doce	pág. 22
Chiffon de chocolate ao vapor	pág. 44
Chutney de cebola, cenoura e pera	pág. 58
Coelho de fricassé com batata nova	pág. 20
Esparguete integral com cebola e acelgas	pág. 21
Fritata de grelos	pág. 30
Gressinos de tomate seco e sésamo	pág. 55
Húmus de abóbora-manteiga e pimento	pág. 57
Húmus de curgete	pág. 10
Húmus de milho e requeijão com ervas	pág. 55
Migas de grelos com ovo escalfado	pág. 29
Miminhos de limão em cama de aveia integral	pág. 12
Misturas	pág. 38
Molotof ao vapor	pág. 63
Pão integral caseiro com farinha de sementes	pág. 12
Peixe branco e camarão com leite de coco	pág. 69
Rojões em vinho tinto	pág. 35
Rosca de queijo e presunto	pág. 60
Semifrio de leite condensado e honeycomb	pág. 51
Sopa de grelos à portuguesa	pág. 33
Sopa de peixe, camarão e amêijoas	pág. 10
Surpresas de peru	pág. 11
Tarte de banana com crème fraîche	pág. 47
Tarte de noz	pág. 43
Torta de chocolate com recheio de mascarpone e framboesa	pág. 48

N.111 | FEVEREIRO



“Arroz” de couve-flor	pág. 12
Assado de beterraba, maçã e nabo	pág. 36
Atum braseado com puré de cenoura e legumes ao vapor	pág. 46
Aveludado de mexilhão	pág. 29
Bacalhau com vinho do Porto	pág. 32
Beringela recheada com atum	pág. 14
Bife Wellington	pág. 49
Cantarel com tomate e arroz de cenoura	pág. 25
Chilli de cogumelos	pág. 22
Crepes com molho de laranja	pág. 50
Croquetes de pescada sem batata	pág. 12
Crumble de amêndoa e pera	pág. 15
Empadão de atum e molho arrabiata com puré de batata-doce	pág. 52
Empadão de borrego	pág. 59
Empadão de coelho	pág. 56
Empadão de legumes	pág. 60
Empadão de peixe e ervilhas	pág. 55
Empanada de carne e azeitonas	pág. 23
Folhado de pato de Elvas	pág. 31
Gelado de pistácio	pág. 69
Guisado de grão com rama de beterraba	pág. 39
Leite-creme saudável	pág. 14
Migas alentejanas com entrecosto	pág. 27
Minitartes de brie com doce de framboesa	pág. 45
Pão de trigo sarraceno e centeio com sementes	pág. 62
Penne com camarão e molho de acelga	pág. 22
Smoothie de beterraba	pág. 40
Sopa de feijão-branco e tortellini	pág. 23
Torta de legumes recheada com presunto e queijo	pág. 13

N.112 | MARÇO



Arroz de “pato” fingido com farinha de milho	pág. 52
Arroz de pescada com alho-francês	pág. 18
Broa de milho e centeio com massa-mãe	pág. 45
Crumble de maçã e framboesa	pág. 57
Cuscuz com frango, tomate seco e azeitonas	pág. 34
Granola de trigo sarraceno e cacau	pág. 32
Iogurte líquido de aveia, mel e canela	pág. 25
Iogurtes de soja	pág. 27
Lasanha caprese	pág. 39
Lasanha de frango e espinafres	pág. 55
Lentilhas com salmão em lascas	pág. 33
Linguine com salmão, queijo-creme e lima	pág. 43
Lombinho no pão	pág. 51
Panquecas de aveia com bebida de amendoim	pág. 30
Papo-secos com massa-mãe	pág. 46
Pato confitado	pág. 49
Penne com beringela no forno	pág. 40
Polvo guisado do Faial	pág. 35
Queijo fresco	pág. 23
Queijo quark	pág. 24
Queques de laranja	pág. 21
Risoto de bacon e alho-francês	pág. 19
Rolo de pescada e salmão	pág. 56
Spaghettini cozido em vinho tinto com carne guisada	pág. 36
Sopa de alho-francês com croutons	pág. 16
Tarte de espinafres e arroz	pág. 20
Vieiras coradas com puré de couve-flor e bacon	pág. 63