

BIMBY®

Momentos de partilha

índice geral de receitas

2016



N.62 | JANEIRO



Bacalhau em lascas com crosta de coco e puré de verdes	pág. 20
Bolo cigano	pág. 14
Bolo de noz, cenoura e canela	pág. 39
Bolo-rei sem glúten	pág. 34
Caril de batata-doce	pág. 38
Cebolas recheadas com arroz e salsicha	pág. 37
Creme de abóbora e castanha	pág. 29
Crepes de cacau e ovos-moles	pág. 58
Crepes de camarão	pág. 51
Crepes de farinha de milho com molho de laranja	pág. 55
Crepes de salmão	pág. 43
Dip de tomate e alho	pág. 63
Lombinho em croûte	pág. 18
Malassadas de batata-doce	pág. 10
Panqueca no forno	pág. 59
Panquecas com bacon e alho-francês	pág. 54
Panquecas de limão com recheio de queijo e framboesa	pág. 56
Pão de frutos secos e maçã	pág. 32
Penne com pesto de brócolos	pág. 45
Peru estufado com feijão preto	pág. 46
Piza de restos	pág. 47
Pota à americana	pág. 44
Pudim de crepes com bolonhesa e espinafres	pág. 52
Pudim de pescada	pág. 42
Quiche de presunto e Camembert	pág. 37
Sopa de grão e linguça	pág. 36
Sopa seca	pág. 21
Robalo no pão com arroz de champanhe e frutos secos	pág. 30
Rolo de salmão com abacate	pág. 24
Tarteletes de cogumelos	pág. 26
Telhas de sementes e molho wasabi	pág. 27
Tiramisu de chocolate	pág. 31
Waffles de batata-doce e tomilho com molho de tomate	pág. 50

N.63 | FEVEREIRO



Argola de sementes de papoila com manteiga de limão	pág. 38
Arroz de bacalhau	pág. 19
Barras de leite condensado e chocolate	pág. 53
Beringelas recheadas com quinoa	pág. 57
Biscoitos de chocolate recheados	pág. 37
Bolachas de aveia	pág. 43
Bolo de camomila	pág. 42
Bolo molhado de nozes e tâmaras	pág. 32
Broa de milho e centeio	pág. 13
Caldeirada de enguias à moda de Aveiro	pág. 11
Canelones de bacalhau	pág. 46
Caracóis de canela	pág. 40
Cheesecake com morangos em calda	pág. 54
Creme de coentros e Ovos recheados com espargos e chouriço	pág. 15
Creme de legumes e espetadas de maruca	pág. 23
Dip de tremoço, cerveja e azeitonas	pág. 65
Donuts holes	pág. 56
Escondidinho de carne seca	pág. 26
Estufado de peixe e camarão com cuscuz	pág. 20
Francesinhas de frango	pág. 49
Frango à Gomes de Sá	pág. 47
Fusilli com frango no forno	pág. 21
Panquecas, muffins, bolachas e bebida de caju aromatizada com tâmaras	pág. 61
Pão de legumes assados	pág. 55
Parfait de açaí	pág. 25
Ponche de ananás e espumante	pág. 30
Pudim de carne enfiada	pág. 48
Pudim de leite em pó	pág. 52
Risoto de tomate, pesto de noz e cheddar	pág. 51
Salteado de vitela e espinafres com rebentos de soja	pág. 24
Scones de laranja e framboesa	pág. 43
Soufflé de queijo, bacon e ervas aromáticas	pág. 31
Tapioca de manga e coco	pág. 65
Tarte de grão com recheio de cogumelos e beterraba	pág. 50
Torta de goiabada	pág. 29
Torta de leite condensado e coco	pág. 52






N.64 | MARÇO



Arroz de pescada com alho-francês	pág. 30
Biscoitos de aveia e amêndoa	pág. 13
Bolachas salgadas de queijo e mostarda	pág. 16
Bolo de banana e goji	pág. 59
Bolo de chocolate coberto com ganache de chocolate	pág. 53
Bolo de requeijão e citrinos	pág. 33
Bolo quente de brigadeiro	pág. 54
Broas de cenoura	pág. 58
Crepes de sapateira com legumes	pág. 31
Duas sopas de abóbora e couves-de-bruxelas	pág. 26
Duas sopas de alho	pág. 25
Duas sopas de feijão branco	pág. 22
Empadão de bacalhau e batatas a murro	pág. 46
Empadão de cogumelos e castanhas	pág. 49
Empadão de couve-flor	pág. 61
Empadão de pato com alheira	pág. 47
Empadão vegetariano	pág. 48
Empadões de carne picada com puré de favas	pág. 50
Enspado de borrego	pág. 38
Folar de Olhão	pág. 42
Folar de Valpaços	pág. 40
Linguini com ervilhas e fiambre	pág. 32
Lombinho de borrego com crosta de ervas e puré de beterraba	pág. 37
Panquecas com creme de avelã	pág. 18
Pão-de-ló de chocolate	pág. 57
Pão-de-ló de Vizela	pág. 45
Piza de espargos e ervilhas com ovo estrelado	pág. 29
Pudim de queijo de São Jorge	pág. 09
Sabores mediterrâneos com puré de batata-doce	pág. 65
Soufflés de laranja	pág. 56
Pães-de-leite	pág. 55
Pão de brioche sem glúten	pág. 39
Tarte de limão com raspas de chocolate	pág. 52
Trifle de bolacha com creme de chocolate e leite condensado	pág. 20
Trufas de chocolate branco	pág. 55

N.65 | ABRIL









Arancini de tomate 
 Argola de carne picada
 Arroz com abóbora, cogumelos, espinafres e figos 
 Arroz malandro de nabiças com rissóis de berbigão
 Bimbal
 Bola rápida de milho e bacon
 Bolo de tangerina
 Brisas do Lis
 Bruschetta bar
 Cheesecake de manga
 Cuscuz de frango e legumes
 Empada de cozido à portuguesa
 Enrolados mistos
 Escabeche de cavala
 Espiral de cereja
 Falafel de cenoura 
 Ginzen de morango
 Lingueirão à Bulhão Pato
 Maças em flor
 Pãezinhos de canela
 Pão integral com tomilho-limão
 Pão da aldeia
 Peixe ao sal aromatizado
 Penne mediterrânico 
 Pudim de arroz-doce e molho de framboesa
 Queques – uma massa, vários sabores
 Quiche de espinafres e bacon
 Risoto de alcachofra 
 Rochedos de aveia, coco e mel
 Sopa de cebola no pão
 Sushi rápido com molho teriyaki
 Tataki de porco com puré de couve-flor, tomate assado
 e crocante de pão alentejano
 Tarte banoffee
 Tarte de baba de camelo
 Tarte de chocolate e café
 Tartes de pera com creme de amêndoa
 Trança de chocolate

pág. 25
pág. 35
pág. 59
pág. 23
pág. 42
pág. 48
pág. 33
pág. 10
pág. 28
pág. 13
pág. 61
pág. 38
pág. 44
pág. 30
pág. 53
pág. 54
pág. 34
pág. 30
pág. 36
pág. 51
pág. 49
pág. 50
pág. 32
pág. 31
pág. 26
pág. 43
pág. 39
pág. 24
pág. 42
pág. 58
pág. 21

pág. 65
pág. 55
pág. 57
pág. 41
pág. 40
pág. 56

N.66 | MAIO










Almôndegas de frango com tagliatelle
 Bacalhau tipo à Brás
 Bolo de aniversário
 Bolo de cenoura com farinha de amêndoa
 Bolo de chocolate e avelã com praliné
 Bolo de laranja inteira
 Bolo fresco de morango
 Brownies de coco
 Gelado de ananás e leite de coco
 Icebox de pêssego
 Iogurte gelado com frutos vermelhos
 Minicroissants de requeijão recheados com queijo
 e espinafres 
 Panacota de coco com molho de frutos vermelhos
 Panquecas de aveia com bebida de amendoim
 Pataniscas de frango com dip de abacate e grão
 Pernas de frango guisadas com feijão
 Pizas caretta 
 Queijo de tremoço
 Risoto de cevadinha com frango
 Salada de alface com molho caesar 
 Salada de camarão e cuscuz em frasco
 Salada de espelta com tofu birmanês 
 Salada de pepino com molho de iogurte e cebolinho 
 Salada de tomate com vinagreta de framboesa 
 Salada de truta e ervilhas
 Salada russa de bacalhau
 Salmorango com camarão louva-a-deus
 Sopa de lentilhas com almôndegas de bulgur
 Tarteletes com chocolate e pipocas
 Wraps de frango

pág. 26
pág. 61
pág. 38
pág. 49
pág. 43
pág. 47
pág. 45
pág. 37
pág. 33
pág. 48
pág. 35

pág. 30
pág. 14
pág. 52
pág. 29
pág. 28
pág. 34
pág. 50
pág. 32
pág. 23
pág. 18
pág. 56
pág. 20
pág. 19
pág. 21
pág. 31
pág. 65
pág. 55
pág. 36
pág. 27

N.67 | JUNHO



Baguetes de queijo e bacon
 Bloody Mary
 Bolas de coco sem açúcar
 Caldo de legumes com peixe-galo e ovo-mole
 Canelones de alho-francês com quinoa e camarão
 Cheesecake de limão
 Chocolate picante com frutos secos
 Chutney de ameixa
 Crepes com recheio de amêndoa
 Croquetes de curgete com molho picante 
 Curgete à bolonhesa
 Doce de figo e amêndoa
 Douradas com crumble de avelã e bulgur de legumes
 Esparguete de batata-doce com caril e espinafres 
 Filetes no pão
 Fusilli com salmão fresco e maionese
 Garoupa com sabor mediterrânico
 Gelado de fruta da época
 Gressinos com dip picante de abacate 
 Linguine com bacon e camarão
 Lombos de red fish com linguíça e cenoura à algarvia
 “Massada” de cenoura e maçã 
 Minipães-de-ló
 Pão Alemão
 Penne guisado com frango & sopa de tomate e grão
 Piza picante 
 Queques de banana sem açúcar
 Sanduíche de gelado de cereja e banana
 Sopa fria de pepino e maçã verde com húmus de grão 
 Sorvete de melancia
 Sushi em taça
 Tarte de feta e espinafres 
 Tarteletes de legumes e bacon
 Três saladas para dois
 Tarte de fruta
 Tarte de frutos de verão sem açúcar

pág. 56
pág. 68
pág. 63
pág. 37
pág. 46
pág. 15
pág. 68
pág. 25
pág. 57
pág. 55
pág. 43
pág. 24
pág. 39
pág. 44
pág. 35
pág. 50
pág. 39
pág. 29
pág. 67
pág. 53
pág. 36
pág. 45
pág. 51
pág. 20
pág. 53
pág. 69
pág. 62
pág. 30
pág. 73
pág. 27
pág. 34
pág. 54
pág. 15
pág. 48
pág. 26
pág. 61

N.68 | JULHO



Arroz de marisco enlatado	pág. 33
Atum com pasta de pimento e amêndoa	pág. 32
Barritas de cereais	pág. 50
Biscoitos de leite condensado	pág. 65
Bolo de cenoura delicioso	pág. 13
Brownies de abacate	pág. 69
Caril de lulas com arroz a vapor	pág. 13
Chá gelado de limão e gengibre	pág. 41
Cuscuz com caril de frango	pág. 23
Deviled eggs	pág. 44
Espetadas de peixe com legumes e molho de pepino	pág. 56
Gaspacho de cenoura	pág. 55
Gelado de maçã com redução de moscatel	pág. 73
Granizado tropical	pág. 39
logurtes de cereja	pág. 66
Lasanha de beringela	pág. 52
Lentilhas com salmão em lascas	pág. 53
Limonada brasileira	pág. 38
Massa com sardinha, limão e chilli	pág. 31
Massa de forno da avó	pág. 59
Mousse rápida de framboesa	pág. 67
Overnight oat de abacate e kiwi	pág. 45
Panacota light com morango	pág. 57
Piza rápida de peperoni	pág. 27
Quente e frio	pág. 68
Quiche rápida de queijo e ervilhas	pág. 25
Refresco de café	pág. 41
Salada de arroz e salmão fumado com molho de abacate	pág. 46
Salada de bulgur com frango e espinafres	pág. 51
Salada de feijão branco com anchovas	pág. 34
Salada de quinoa com tomate e espinafre	pág. 54
Salada de rúcula com muxama	pág. 35
Salada fresca de delícias do mar	pág. 26
Salada fria de favas	pág. 58
Scones de batata-doce com truta fumada	pág. 57
Sobremesa de abacate	pág. 47
Sopa de feijão-verde e cenoura	pág. 61
Sorvete de manjeriçã e morango	pág. 31
Sumo de melão e abacaxi	pág. 51
Sumo de tomate, cenoura, morango e pêssego	pág. 40
Tabuleiro de legumes	pág. 22
Torta com mousse de morango	pág. 61

N.69 | AGOSTO



Baguetes com pasta de atum	pág. 34
Bola de carne	pág. 13
Bolas energéticas de tâmaras e banana	pág. 68
Bulgur com frango e espargos	pág. 22
Burritos	pág. 56
Chiabata com presunto, alcachofra e mozzarella	pág. 32
Cocktail de espumante com sorvete de framboesa e pêssego	pág. 46
Cocktail rosa	pág. 47
Conchas com frango e tomate	pág. 13
Enchiladas de frango	pág. 55
Espetadas de frango na grelha com molho de cerveja	pág. 41
Gelado de cheesecake de limão	pág. 63
Gelado de chocolate	pág. 62
Gelado de chocolate branco com framboesa e pistácio	pág. 65
Gelado de pastel de nata	pág. 60
Granizado de gin e pepino	pág. 49
Granizado verde e encarnado	pág. 69
Highway roads maki	pág. 73
Jelly shots de papaia	pág. 49
Loiramisu	pág. 42
Mexilhões com molho de cerveja	pág. 39
Nachos com molho rico	pág. 52
Orzo de camarão	pág. 25
Pickles de cenoura, pepino e aipo	pág. 16
Pães sem farinha e salada de rabanete	pág. 31
Pão de cerveja preta	pág. 40
Salada de laços com presunto, rúcula e mozzarella	pág. 42
Salmão e feijão-verde em papelote	pág. 24
Sanduíche com pasta de requeijão	pág. 30
Sapateira na casquinha	pág. 38
Tacos de camarão	pág. 54
Tosta de frango e abacate	pág. 35
Sangria branca	pág. 44
Sangria rosé	pág. 45
Sangria tinta	pág. 45
Sorvete de toranja e morango	pág. 61
Tarte de ananás	pág. 26
Três leches	pág. 57

N.70 | SETEMBRO



Água de romã	pág. 58
Almôndegas de lentilhas e cogumelos	pág. 23
Arroz de bacalhau	pág. 48
Azeite de citrinos	pág. 38
Azeite de manjeriçã	pág. 38
Azeite picante	pág. 39
Bacalhau à Brás desconstruído	pág. 73
Barritas de centeio, ameixa e mel	pág. 59
Batatas em conserva	pág. 40
Bolachas – 3 consistências (técnica)	pág. 62
Bolachas – chocolate, arandos e laranja	pág. 41
Bolinhas de queijo com molho de tomate	pág. 22
Bombons de aveia e morango	pág. 60
Creme de abóbora e maçã	pág. 52
Detox verde	pág. 61
Doce de abóbora, laranja e gengibre	pág. 41
Empadão enrolado	pág. 66
Feijão-verde guisado com ovos escalfados	pág. 68
Feijoca com entrecosto	pág. 31
Legumes no forno com molho de queijo e ervas	pág. 26
Lombinho de porco com legumes assados no forno	pág. 30
Geleia de maçã	pág. 55
Granola para os mais novos	pág. 42
Grão à alentejana	pág. 31
Hambúrgueres de feijão com molho de abacate	pág. 24
logurtes gelatina	pág. 61
Lulas com molho aurora	pág. 69
Marmelada de maçã reineta	pág. 40
Massa de frango com espinafres	pág. 46
Miniquiches com base de fiambre	pág. 44
Mousse de banana	pág. 50
Mousse de maçã com crumble	pág. 53
Nuggets de frango	pág. 49
Pãezinhos a vapor com barriga de porco no forno	pág. 32
Panquecas de cenoura com salada de tomate	pág. 27
Pescada de coentrada com puré de brócolos	pág. 45
Pimentos recheados com arroz integral	pág. 25
Quadrinhos de requeijão e canela	pág. 13
Quadrados de maçã	pág. 54
Quiche de batata e espinafres	pág. 47
Sal de citrinos	pág. 37
Sal de ervas	pág. 36
Salmão ao vapor com puré de cenoura	pág. 13
Sal picante	pág. 36
Sopa ribollita	pág. 44
Sumo de laranja, cenoura e chia	pág. 58
Vianinhas recheadas	pág. 65

N.71 | OUTUBRO



2 purês de frango – introdução da nabiça (6 a 9 meses)	pág. 61
Açordas de peixe com curgete	pág. 25
Almôndegas com lentilhas	pág. 26
Arroz de pato árabe	pág. 28
Beignets de fruta	pág. 47
Bolo salgado de espargos, azeitona e tomate	pág. 67
Brigadeiros de framboesa	pág. 53
Caldo de cebola com ovo esfarrapado	pág. 46
Chili de peru	pág. 14
Creme de abóbora e tomate	pág. 14
Crepes de alho-francês, cogumelos e bacon	pág. 27
Croquetes de atum	pág. 24
Dim sum de vieira e camarão	pág. 73
Empadinhas vegetarianas	pág. 29
Feijão e abóbora com natas e coentros	pág. 41
Gelado de uva	pág. 54
Goulash	pág. 20
Gratinado de frango e bacon	pág. 66
logurte com papaia e laranja e muesli caseiro	pág. 62
Massa com frango e abóbora	pág. 40
O melhor pão sem glúten do mundo	pág. 33
Ovos com grão e espinafres	pág. 46
Pão doce	pág. 35
Pão rápido	pág. 32
Pão turco	pág. 34
Papas de arroz com banana e maçã (4 a 6 meses)	pág. 59
Papas de quinoa	pág. 64
Pavlova de chocolate	pág. 51
Queques de laranja	pág. 52
Quiche de alho-francês, tomate e camarão	pág. 49
Risoto de linguíça e ervilhas	pág. 65
Serradura de chocolate	pág. 55
Souflê de espinafres e espargos	pág. 50
Tarte de abóbora à americana	pág. 43
Tarte de cogumelos	pág. 68
Tarte de maçã para principiantes	pág. 69

N.72 | NOVEMBRO



Aletria de cortar à faca	pág. 69
Arroz de feijão com morcela	pág. 52
Bacalhau gratinado com camarão	pág. 20
Boleima de maçã e canela	pág. 20
Bolo da partilha	pág. 27
Bolo de chocolate com chantilly e mousse	pág. 63
Brownies de chocolate branco	pág. 61
Brownies sem glúten	pág. 17
Creme de castanha	pág. 40
Fritos de ervilha e hortelã	pág. 55
Grão aromatizado	pág. 31
Gratinado de peixe com feijão-verde e couve-flor	pág. 51
Guisado de vitela coberto	pág. 46
Licor de caramelo	pág. 30
Marmelada de castanha	pág. 41
Massada de peixe	pág. 68
Massa fresca de lentilhas com caril de legumes	pág. 37
Massa para moldar	pág. 24
Nachos de grão	pág. 39
Negra maluca	pág. 60
Pastel de bacalhau amanteigado	pág. 73
Piza Marguerita com base de feijão	pág. 38
Quadrados de chocolate cobertos	pág. 58
Quadrados para chocolate quente	pág. 29
Rojões com castanhas	pág. 69
Rolo recheado com espinafres e queijo	pág. 44
Salteado de vitela com legumes	pág. 45
Sopa de bacalhau e marisco	pág. 50
Sopa de grão com alho-francês	pág. 53
Taça de pequeno-almoço	pág. 66
Tarte de batata-doce	pág. 54
Tarte intensa de chocolate	pág. 59
Tomatada de ovos	pág. 67
Vazia com chimichurri	pág. 47

N.73 | DEZEMBRO



Arroz de cabrito	pág. 31
Arroz de tamboril e camarão	pág. 13
Azevias de grão e laranja	pág. 66
Bacalhau com espinafres e cenoura	pág. 26
Bacalhau com todos	pág. 26
Barras de coco e chocolate	pág. 57
Bolacha de gengibre e chocolate branco	pág. 58
Bolachas de leite em pó	pág. 59
Bolo com recheio de natas e framboesa	pág. 50
Bolo de claras e coco	pág. 13
Bombons de morcela com maçã	pág. 35
Brownies de Natal	pág. 37
Caldeirada de polvo	pág. 38
Caril de polvo	pág. 40
Cheesecake de lima	pág. 49
Empada de bacalhau	pág. 36
Filhos de abóbora	pág. 65
Filhos de Joelho	pág. 64
Granola saudável	pág. 62
Minestrone	pág. 25
Panqueca austríaca	pág. 18
Pão com chocolate	pág. 45
Pataniscas de camarão com risoto	pág. 67
Patê de queijo com romã	pág. 34
Peru de Natal com frutos secos	pág. 28
Pudim com molho de frutos vermelhos	pág. 52
Pudim de pão doce	pág. 46
Queques de amêndoa com lemon curd	pág. 48
Queques de batata-doce e farinha integral	pág. 73
Risoto de polvo com espumante	pág. 39
Rolinhos de frango ao vapor com arroz de ervilhas	pág. 23
Roupa velha de peru	pág. 30
Salada morna de feijão e salmão	pág. 22
Sopa Pho	pág. 24
Torrão de chocolate	pág. 54
Waffles com molho de leite condensado	pág. 55