

bimby

BIMBY®

Momentos de partilha

índice geral de receitas

2018



VORWERK

N.86 | JANEIRO



Almofadinhas de peru
Arroz de peru
Bacalhau no pão gratinado
Biscoitos de coco e chocolate
Bolo de limão light
Bolo de mousse de chocolate
Bolo-rei de enchidos
Caipirinha de tangerina
Caril de legumes com bulgur
Cebola frita com molho de iogurte
Creme de alcachofra e mexilhão
Croquetes de aproveitamento
Crumble de frango e legumes
Doce da casa
Esparguete integral com pesto de ervilhas
Galinha rendang
Leite-creme de café
Pão recheado
Papelotes de bacalhau e legumes com batatinhas
Risoto de champanhe
Salada de polvo
Sopa de alho-francês e nabiças
Sopa de legumes com massa
Taças de champanhe com frutos vermelhos
Tarte de limão e maracujá
Tarte Tatin de pera
Tarte vulcão
Tortilha de bacalhau com todos

pág. 34
pág. 43
pág. 42
pág. 60
pág. 64
pág. 15
pág. 56
pág. 48
pág. 25
pág. 49
pág. 40
pág. 15
pág. 27
pág. 58
pág. 28
pág. 71
pág. 44
pág. 41
pág. 26
pág. 51
pág. 41
pág. 24
pág. 65
pág. 52
pág. 45
pág. 31
pág. 63
pág. 37

N.87 | FEVEREIRO



Almôndegas de grão com molho de tomate picante
Arroz árabe com leite de coco
Aveludado de agrião
Bacalhau no forno com grão e crosta de broa
Bolo arco-íris
Bolo de amêndoa
Bolo de amêndoa e chocolate
Chucrute branca ou roxa
Creme de batata-doce e curgete
Empada de coelho
Esparguete de frutos do mar
Gratinado de legumes
Lombinho de porco com maçã e cuscuz
Massa rica com vitela
Nuggets de peru
Nuvens de batata com bacon e ovo
Panados de frango com amêndoa
Panquecas de legumes
Papas de aveia com leite de amêndoa
Pescada com legumes ao vapor
Piza de feijão-verde e pesto
Quiche de espinafres, queijo e alcachofras
Risoto à milanesa
Risoto de espargos e cogumelos Portobello
Salada de lentilhas com vinagrete de coco
Salmonete com purê de maçã e crocante de tinta de choco
Sumo de pera e especiarias
Tarte de camarão e ervilhas
Tarteletes de citrinos
Vitela com molho de laranja
Waffles cor-de-rosa

pág. 23
pág. 57
pág. 14
pág. 14
pág. 39
pág. 48
pág. 51
pág. 31
pág. 19
pág. 28
pág. 33
pág. 56
pág. 21
pág. 22
pág. 15
pág. 55
pág. 50
pág. 43
pág. 49
pág. 20
pág. 34
pág. 26
pág. 36
pág. 15
pág. 58
pág. 71
pág. 42
pág. 25
pág. 29
pág. 61
pág. 45

N.88 | MARÇO



Arroz com salmão a vapor
Biscoitos de banana e aveia com recheio
Bolachas ovo da Páscoa
Bola de bacalhau
Borrego com couve-flor gratinada e purê de grão
Caçarola de bacon e alho-francês
Carabineiro assado, harissa e purê de aipo
Caracóis de laranja e chocolate
Chá dourado
Creme de aipo e maçã
Creme de brócolos e espinafres com ovo escalfado
Folar de noz
Frango guisado com batata-doce e ervilhas
Guisado de borrego com arroz a vapor
Lasanha de atum e espinafres
Massa com pesto de brócolos
Massa gratinada com alheira e cogumelos
Pães de cerveja e queijo
Pescada gratinada com brócolos e mostarda
Paella primaveril
Pataniscas de brócolos e ketchup de pimentos
Pimentos recheados com chilli
Pintainhos
Salada de cuscuz com ervilhas
Salame surpresa de Páscoa
Sidra
Sopa cremosa de laranja
Sopa gratinada de feijão e cebola
Strudel de cranberries e marmelo
Tacos de peixe com agrião
Tagliatelle com peru e ervilhas
Tarte de chocolate e praliné

pág. 19
pág. 56
pág. 41
pág. 37
pág. 35
pág. 27
pág. 71
pág. 57
pág. 23
pág. 25
pág. 47
pág. 39
pág. 20
pág. 59
pág. 18
pág. 49
pág. 13
pág. 31
pág. 12
pág. 53
pág. 48
pág. 21
pág. 38
pág. 52
pág. 58
pág. 30
pág. 12
pág. 17
pág. 28
pág. 54
pág. 55
pág. 42

N.89 | ABRIL



Açorda de poejos	pág. 31
Argolas de leite condensado	pág. 58
Arroz de favas e chouriço	pág. 35
Barras de chocolate e menta	pág. 60
Bolo de banana e maçã	pág. 13
Bolo de canela	pág. 21
Bolo de cranberries e pistácios	pág. 57
Bolo de requeijão e abóbora	pág. 37
Calzones de espinafres e alcachofra 🍃	pág. 40
Canja de feijão-frade	pág. 17
Canja de frango e gengibre com massa integral	pág. 55
Caril de soja 🍃	pág. 13
Cavala à tanoeiro	pág. 33
Creme de peixe com alho-francês	pág. 12
Empada de caça	pág. 24
Esparguete de frango assado com salteado de cogumelos	pág. 20
Feijoada vegetariana 🍃	pág. 53
Fricassé de bacalhau	pág. 19
Frango de cebolada à angolana	pág. 12
Lombo de garoupa envolto em curgete, aromas de crustáceos e maionese artesanal	pág. 71
Palha italiana	pág. 59
Pão de centeio e aveia	pág. 36
Piza com creme de chocolate e avelã	pág. 43
Piza de cebola, brie e gorgonzola 🍃	pág. 42
Piza verde 🍃	pág. 41
Porridge	pág. 23
Quiche de couve-flor 🍃	pág. 18
Risoto de couve e favas 🍃	pág. 49
Smoothie de iogurte e amora em taça	pág. 52
Smoothie roxo	pág. 51
Sopa de favas mexicana	pág. 47
Tempura de coco e legumes da primavera 🍃	pág. 61
Victoria cake	pág. 26

N.90 | MAIO



Almôndegas de frango com orzo e molho de iogurte	pág. 54
Barras energéticas de frutos secos	pág. 39
Cheesecake stracciatella	pág. 13
Copos de aveia com iogurte	pág. 32
Costeletas de borrego e puré de ervilhas e espinafres	pág. 28
Crème brûlée	pág. 71
Crocante mediterrânico 🍃	pág. 42
Croissants integrais	pág. 35
Gelado de chocolate rápido	pág. 49
Gratinado de frango, fiambre e queijo	pág. 45
Gyozas de porco com molho de soja	pág. 27
Laksa de camarão e frango	pág. 25
Miniquiches à bolonhesa	pág. 12
Ninhos com favas e molho de ricota e hortelã 🍃	pág. 58
Omelete no forno	pág. 23
Ponche de ananás e espumante	pág. 12
Salada de cevada com frango e beterraba	pág. 17
Salada de quinoa e legumes 🍃	pág. 43
Salada em frasco de massa integral e molho de caju 🍃	pág. 36
Salada iraniana com molho de abacate 🍃	pág. 52
Salmão com arroz de coentros	pág. 53
Smoothie de manga, morango e framboesa	pág. 31
Sopa primavera com pesto de hortelã	pág. 18
Solha com ervas e arroz jambalaya	pág. 21
Sumo de abacaxi e espinafres	pág. 37
Tarte banoffee com espuma de banana	pág. 59
Trifle de framboesa e limão	pág. 46
Xarém de sardinha	pág. 57
Zoodles de atum	pág. 22

N.91 | JUNHO



Bolinhos de cavala	pág. 36
Bolo mármore de abóbora e chocolate	pág. 13
Brownies sem açúcar	pág. 41
Cavala a vapor com esmagada de grão	pág. 39
Choquinhos salteados com batata a murro	pág. 12
Creme de ervilhas e hortelã	pág. 22
Creme de zucchini e uma neve de queijo chèvre	pág. 71
Dip cheesecake	pág. 33
Dip de queijo, tomate e pepino	pág. 47
Esparguete com atum e molho arrabiata	pág. 59
Galeta de tomate 🍃	pág. 19
Gelado de alperce com cereais	pág. 49
Granzado de limão	pág. 46
Hambúrgueres de atum com salada fresca de batata-doce	pág. 21
Leche frita	pág. 45
Massa com frango e pesto de curgete	pág. 17
Massa tagliatelle à minha moda	pág. 12
Minicalzones fritos	pág. 48
Minitartes de queijo e fiambre	pág. 23
Panforte	pág. 53
Pão com espinafres e ovo	pág. 29
Patê de cavala fumada	pág. 37
Pudim de caju	pág. 55
Pudim de tapioca	pág. 51
Refresco de chá verde, manga e limão	pág. 30
Salada de batata com pesto 🍃	pág. 25
Salada fresca de verão 🍃	pág. 18
Salada gigante	pág. 58
Salame XL de chocolate branco e preto	pág. 60
Salmorejo	pág. 43
Semifrio de bolacha e ovos	pág. 50
Sobremesa de gelatina	pág. 54
Tacos de camarão	pág. 24
Tarte de requeijão	pág. 13
Tortilha de batata e chouriço	pág. 44
Wraps de frango e abacate	pág. 31
Wraps mexicanos	pág. 20

N.92 | JULHO



Abacate recheado com camarão e sapateira	pág. 44
Baba ghanoush em pão pita com borrego	pág. 59
Bruschetta com pimentos, chouriço e anchovas	pág. 36
Camarão com caril aromático	pág. 15
Cheesecake de açaí e frutos secos	pág. 63
Esparguete com mexilhões e molho de mostarda	pág. 45
Espetadas de camarão e limão com molho de mostarda	pág. 39
Frango com iogurte à minha maneira	pág. 14
Fondant de gila e amêndoa	pág. 73
Gelado cookie dough	pág. 27
Gelado de manga e baunilha com cereja	pág. 28
Gelado de pêsego e leite de coco	pág. 31
Manteiga de amendoim	pág. 47
Marshmallows	pág. 50
Mousse de café e leite condensado	pág. 61
Panquecas de aveia e frutos do bosque	pág. 55
Pescada com molho de tomate fresco	pág. 43
Piano com molho barbecue e salada de cenoura	pág. 35
Pulled pork	pág. 49
Queijadinhas de leite	pág. 25
Salada de espinafres e frutos do bosque com vinagreta de framboesa	pág. 54
Salada de massa com grão e curgete	pág. 19
Salada de pêsego com presunto	pág. 40
Salmão a vapor com molho agridoce	pág. 20
Sanduíche de atum, tomate e pepino	pág. 24
Smoothie de frutos do bosque	pág. 55
Tofu à Brás	pág. 14
Wrap caesar	pág. 23

N.93 | AGOSTO



Bebida de arroz integral	pág. 12
Bola de atum, pimentos e azeitonas	pág. 40
Bolo de chocolate vegan	pág. 59
Bolo manga-laranja	pág. 13
Borscht	pág. 27
Bruschetta com pesto e tomate	pág. 33
Cheesecake de abacate vegan	pág. 60
Cobbler de frutos do bosque	pág. 54
Cocktail de cerveja e morango	pág. 24
Concentrado de pêsego e manga	pág. 47
Crumble de tomate	pág. 34
Frango com noodles de arroz	pág. 52
Gelado de mirtilo com pistácio	pág. 63
Gin de pêsego e amora	pág. 25
Granizado de abacaxi e coco	pág. 61
Guisado de frango – na quiche	pág. 43
Guisado de frango – na sanduíche	pág. 44
Guisado de frango – na massa	pág. 46
Hambúrgueres de salmão no pão com guacamole	pág. 20
Húmus	pág. 07
Massa integral com presunto e feta	pág. 19
Mexilhões com molho de vinho branco	pág. 28
Miniquiches sem massa de curgete, cenoura e pimento	pág. 22
Ostras no forno	pág. 48
Pasta de grão e milho	pág. 53
Pastéis de sapateira	pág. 39
Pudim de chia, manga e maracujá	pág. 57
Queijo fresco	pág. 23
Salada de carnes frias e queijos com molho de manga	pág. 51
Salteado de rebentos de soja	pág. 13
Sopa fria de pêsego e cenoura	pág. 17
Sorvete de melancia e hortelã light	pág. 62
Sorvete de tomate com vinho do Porto	pág. 35
Tecolameco	pág. 73
Tomate recheado com pasta de frango	pág. 18
Sangria tinta de ameixa e frutos vermelhos	pág. 24
Smoothie de ananás e goji	pág. 12
Waffles com molho de chocolate	pág. 29










N.94 | SETEMBRO



Barras de aveia, banana e morango	pág. 33
Biscoitos de arroz com doce de morango	pág. 56
Bolachas de laranja e chocolate	pág. 34
Bolo com cobertura de leite condensado e morango	pág. 59
Bolo de tabuleiro com leite condensado e chocolate	pág. 58
Bolonhesa	pág. 36
Caldeirada de lulas e camarão	pág. 12
Chili mexicano de queijo e chouriço	pág. 27
Chutney de tomate	pág. 44
Creme de curgete e kale	pág. 17
Doce de cenoura	pág. 45
Doce de curgete	pág. 42
Embrulhos de salmão e espinafres com arroz de cenoura	pág. 24
Ervilhas com ovos escalfados	pág. 19
Frango com alho e uvas	pág. 54
Frango indiano	pág. 47
Fritada de bulgur, acelga e ervas aromáticas	pág. 37
Lasanha de bacalhau	pág. 39
Lasanha fresca de beterraba com recheio de espinafres e ricota	pág. 13
Massa com coelho	pág. 20
Massa com alho e tomate	pág. 53
Merendas	pág. 32
Overnight oats de abacaxi e maracujá	pág. 61
Ovos en cazuela	pág. 29
Pão de banana e cacau	pág. 60
Papas de aveia com chocolate sem lactose	pág. 12
Piccalilli	pág. 43
Polvo assado com batata-doce, molho fricassé e pimento padrón	pág. 73
Puré de ameixa e pera	pág. 35
Queques de limão e sementes de papoila	pág. 57
Quiche de tomate e azeitonas	pág. 23
Salmão com salada de lentilhas, pimentos e abacate	pág. 41
Sopa antiga de alho	pág. 51
Tacos de frango al pastor	pág. 28

N.95 | OUTUBRO









Bacalhau à comadre
Batata-doce recheada com salmão
Batatas duchesse
Bolo de chocolate e coco
Creme de abóbora assada com sementes torradas
Creme de couve-flor, caril e leite de coco
Creme de espinafres
Coquini
Croquetes de couve-flor 
Curgete à parmegiana 
Focaccia com azeitonas e alecrim
Folhado de ervilhas e batata-doce 
Francesinha, cachorro e pica-pau
Granola de abóbora
Guisado de feijoca 
Massa-mãe
Massa de meada com curgete e bacon
Panquecas de abóbora
Pastéis recheados com carne
Quiche de pimentos, espinafres e queijos 
Risoto de bacalhau
Risoto de bacon e avelã
Risoto de beterraba 
Risoto de cogumelos 
Risoto doce de coco
Risoto de ervilhas e camarão
Rolo de carne crocante
Sachertorte
Schnitzel de aipo com molho de iogurte 
Semifrio de bolacha
Smoothie de manga, laranja e iogurte
Sopa de feijão-frade e agrião
Sopa de nabo e alho & Papelotes de bacalhau, com batata, azeitonas e alcaparras
Soufflé de cenoura e salsa 
Tarte de grão e coco
Waffles de aveia e espelta

pág. 12
pág. 36
pág. 23
pág. 59
pág. 49
pág. 62
pág. 17
pág. 58
pág. 38
pág. 12
pág. 54
pág. 34
pág. 41
pág. 18
pág. 52
pág. 56
pág. 48
pág. 13
pág. 19
pág. 30
pág. 31
pág. 31
pág. 73
pág. 33
pág. 32
pág. 21
pág. 26
pág. 25
pág. 60
pág. 57
pág. 37

pág. 42
pág. 39
pág. 55
pág. 63

N.96 | NOVEMBRO



Bacalhau gratinado com couve
Boeuf bourguignon
Bolachas de alecrim e queijo
Bolachas de coco
Bolachas de gengibre com creme de chocolate
Bolachas sablé
Bolo de cenoura e laranja com cobertura de chocolate
Bolo de chocolate e banana com coulis de morango
Bolo de cupuaçu com calda de abacaxi
Bombons recheados
Borrego mediterrânico
Caracóis de laranja e chocolate
Caril de legumes
Chocolate branco quente
Creme de castanha e caril
Estufado de lentilhas e castanha 
Frango gratinado com cenoura e lombarda
Geleia de alho e malagueta 
Lasanha de frango com pesto
Massa gratinada com couve-de-bruxelas e bacon
Mostarda de cerveja e mel 
Noodles com ervilhas e chouriço
Peito de frango com caril
Peitos de frango recheados com legumes e batatas
Pescada com creme de alho-francês e cogumelos
Pudim de brioche e chocolate
Rissóis de polvo
Rolo de batata-doce e castanha 
Salada morna de quinoa e couve-de-bruxelas 
Sopa de cebola gratinada
Sopa de couve-flor e alho assados
Sopa de legumes com trigo sarraceno
Sopa miso
Tarte de cogumelos e alho-francês 

pág. 20
pág. 48
pág. 45
pág. 23
pág. 41
pág. 49
pág. 22
pág. 63
pág. 60
pág. 42
pág. 55
pág. 15
pág. 73
pág. 15
pág. 30
pág. 33
pág. 14
pág. 44
pág. 53
pág. 51
pág. 39
pág. 21
pág. 62
pág. 36
pág. 14
pág. 56
pág. 58
pág. 31
pág. 34
pág. 47
pág. 52
pág. 35
pág. 27
pág. 19