
carciofi

Posted by ciclamina - 2008/02/14 05:53

Dunque vediamo, non so se la richiesta qui va bene cmq vedremo...

Ho di là il sugo che mi scalpita, ma non so come procedere. Devo mettere nel boccale del bimby due carciofi tagliati a metà, ergo son quattro pezzi. Ma come ce li metto??? L'incastro in verticale tra le lame??? Li metto sopra le lame in orizzontale??? E se ci cadono dentro si spappolano???? Li metto nel cestello??? Uso la farfalla???? AIUTOOOOOOOOO

=====

Re:carciofi

Posted by Peter - 2008/02/14 06:28

Ciclamina!! aaah! spero che il sugo non si sia rovinato :)

Una curiosità, che ricetta usi? è ufficiale o meno? perchè per la totalità di tutto quello che si fa con il bimby c'è sempre indicato che lama usare (la farfalla no, è per impastare :) temperatura, velocità, etc.. si da' però per scontato, in molte ricette amatoriali, che ci siano le lame standard se non diversamente indicato, quindi è probabile che i carciofi finiscano tritati e non puoi evitarlo... facci sapere, siamo in pensiero per il sugo!!!!!!
ciao e buona cenetta :)

=====

Re:carciofi

Posted by ciclamina - 2008/02/16 04:11

Un disastro!!!! Il sugo è venuto come sempre buonissimo, ma ho mangiato la pasta sputando nel piatto pezzettini di carciofi....si sono disintegrati!!!! Sigh.. Ho messo prima la passata, poi ho provato a inserire il cestello, ma il sugo non arrivava a riempirlo, e io carciofi al vapore non i volevo... Poi ho provato a mettere la farfalla, aggiunti i carciofi, ho azionato... Il bimby faceva di quei rumori orribili che m'è venuta la pelle d'oca! Allora ho tolto la farfalla, e cucinato il tutto a velocità soft antiorario com'era da manuale x i carciofi trifolati. Sgrunt

Posso dire che carciofi sbriciolati nel sugo funzionano tale e quale quella segatura che chiamano crusca-fibra. E sono anche più buoni!!!

Chi vuole la ricettaaaaa pasta al sugo di carciofi buonissimaaaaaa:woohoo:

=====