

Bimby®

momentos de partilha®

33
RECEITAS

PRÁTICAS, ORIGINAIS
E RÁPIDAS DE
CONFECCIONAR



Cassata
pág. 36

RECEITAS DE VERÃO

SABOREIE AS FÉRIAS COM A SUA BIMBY...

Caracóis | Ovos recheados | Torta de espinafres
Mexilhões cremosos | Salada de massa e grão
Mousse de framboesa e lima | Cassata

€ 2,5 (cont.)

2ª Série
AGOSTO 2011

www.bimby.pt
PUBLICAÇÃO PERIÓDICA

MENSAL
N.º REGISTO LRC 125380
ISSN 1647-9653



A receita do Chefe

Chefe Pedro Sommer

“A Bimby é indispensável na minha cozinha!”

Pedro Sommer, Ritz

Pedro Sommer formou-se no Estoril, ganhou experiência entre Portugal e Londres, e hoje é o Chefe do seu restaurante, onde a Bimby nunca pára.

POR SÓNIA MARQUES

FOTOS ANTÓNIO NASCIMENTO

O gosto pela cozinha do Chefe Pedro Sommer começou em novo, quando ajudava a mãe a preparar bolos e alguns pratos. Ainda assim, sente que poderá ter influência genética do seu avô que "embora não o tenha conhecido, era cozinheiro amador de grande empenho, ainda fez vários cursos no estrangeiro. Se fosse hoje, seria considerado um profissional." Anos mais tarde, "fiz o curso na Escola de Hotelaria do Estoril, que terminei em 1999. No ano seguinte fui para o Restaurante Kais, onde aprendi bastante e acabei por ter o meu primeiro contacto com a Bimby. Em 2002 fui para Londres, onde tive uma experiência muito interessante no Hotel Dorchester, pois além de ter passado por todas as secções ainda tive a oportunidade de servir celebridades como Nelson Mandela e a Rainha de Inglaterra."

O regresso a Portugal deu-se em 2004 e, depois de uma breve passagem pelo Hotel Ritz, começou a trabalhar no Hotel do Bairro Alto

com o Chefe Henrique Sá Pessoa e a dar muito uso à Bimby, ou não tivessem duas ao seu dispor. "Mas já tinha conhecido em 2001 porque a minha mãe tinha. Aliás, quando casei um dos presente foi precisamente uma Bimby!" Sempre rodeado pela cozinha mais pequena do mundo, não seria de estranhar que em 2008, quando abriu em Lisboa o restaurante Sommer com a mulher, Sarah Sommer, que é também responsável pela sala. Um projecto que está a correr muito bem e do qual faz parte a Bimby. "Acho que veio revolucionar um pouco as coisas na cozinha... surpreende-me sempre. É um equipamento que tem uso permanente, mais de uma vez por dia. Faço massas, especialmente a quebrada, e usamos muito para bater, triturar, emulsionar e fazer sopas, que são muito gabadas. Costumamos dizer que não é segredo, é a Bimby! Não só porque trabalhamos os ingredientes para puxar pelo sabor, mas porque depois batemos muito bem na Bimby e isso faz toda a diferença."

“Acho que a grande virtude da Bimby é a sua qualidade, nunca vi uma avariar-se... É uma máquina super-resistente!”

A receita do Chefe

Chefe Pedro Sommer



"Actualmente, adjectiva-se demasiado e colocam-se alguns rótulos, mas não existe nenhum com o qual me identifique, porque a minha cozinha não é apenas portuguesa, internacional ou de fusão, tem várias misturas. Gosto de fazer uma cozinha simples, que não reúna demasiados ingredientes, mas com muito sabor e sempre bem apresentada." Daí que a receita aqui apresentada - uma empada de vitela - seja de tão fácil preparação e muito saborosa, com o toque pessoal do Chefe Pedro Sommer... e da sua Bimby.



Empada de vitela com salada de uvas e manga

INGREDIENTES P/ A MASSA QUEBRADA

70 g água
130 g manteiga
300 g farinha
½ c. chá de sal
½ c. chá de açúcar

INGREDIENTES P/ O RECHEIO DE VITELA

160 g cebola
3 dentes de alho
30 g azeite
1000 g carne de vitela,
em cubos pequenos
50 g vinho branco
160 g tomate, s/ pele e cortado
em cubos
2 folhas de louro
1 ramo de tomilho, só as folhas
1 ramo de alecrim, só as folhas
160 g polpa de tomate
Sal q.b.
Pimenta q.b.
12 cogumelos laminados
1 ovo batido p/ pincelar

PREPARAÇÃO

1. Para a massa quebrada, coloque todos os ingredientes pela ordem indicada e programe **15 seg/vel 6**. Retire e reserve.
2. Coloque no copo a cebola, o alho e o azeite e pique **5 seg/vel 5**.
3. De seguida refogue **5 min/Varoma/vel 1**.
4. Adicione a carne de vitela e programe **5 min/Varoma/S/vel 4**.
5. Adicione o vinho branco, o tomate, o louro, o tomilho, o alecrim, a polpa de tomate, o sal e a pimenta e programe **15 min/Varoma/S/vel 4**. Deixe arrefecer um pouco.
6. Pré-aqueça o forno a 180°C.

7. Estenda ⅓ da massa e forre o fundo da tarteira. Estenda a restante massa e reserve.
8. Coloque na tarteira a carne e os cogumelos e feche com a massa reservada, pincele com o ovo e leve ao forno a 180°C cerca de 25-30 minutos.
9. Sirva com uma salada mesclada de alfaces, uvas e manga.

DICA | Pode fazer esta empada em 6 tarteiras individuais.



Tarteira (Ø 26 cm)



Tempo Bimby • 25 Min
Tempo total • 55 Min



6 Pessoas



Médio



Valores nutricionais por dose

Calorias: 691 Kcal | Proteína: 39 g
Gordura: 40 g | Hidratos de carbono: 41 g