



Bimby: Minestra a crudo - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

50 cl. Acqua, 1 cucchiaino dado Bimby, 2 patate, 1 zucchina piccola, 1 pezzetto sedano, 1 carota piccola, 3 foglie lattuga, 1/2 cipolla, 3 foglie basilico, 1 ciuffo prezzemolo  
Inserisci nel boccale l'acqua, il dado e le patate tagliate a tocchi: 12 minuti a temperatura 100 velocità 4.  
Senza fermare l'apparecchio, unisci dal foro del coperchio tutte le altre verdure e omogeneizza prima 1 minuto a velocità 4, poi 1 minuto a velocità 9. Aggiungi un filo di olio crudo e servi con parmigiano e crostini. Consigli: a tuo gusto puoi usare tutte le verdure che si possono mangiare crude.

eCucinando.it