

**MAGIC COTTON**

**MAGIC BULLET**

**MANUALE D'USO**

**RICETTE**

## **PER LA VOSTRA SICUREZZA**

### **PER UN USO SICURO, LEGGETE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO**

- . Leggete tutte le istruzioni prima di usare il vostro Magic Bullet.
- . Non immergete il filo elettrico, la spina o la base in acqua o in altri liquidi.
- . Non tirate, torcete o maltrattate il filo elettrico.
- . Evitate il contatto con le parti in movimento.
- . Per evitare lesioni gravi e danni al prodotto, tenete le mani e gli utensili lontano dalle lame quando queste sono in movimento.
- . Togliete sempre la spina dalla presa di corrente quando pulite o assemblate parti sulla base.
- . Usate sempre Magic Bullet su una superficie pulita, piana, solida e asciutta.
- . Assemblate sempre completamente la lama e la ciotola prima di montare la Base Power.
- . Non mettete mai la ciotola nel forno a microonde con la lama ancora montata.  
Togliete la lama e chiudete la ciotola con un coperchio forato (adatto per filtrare o cuocere a vapore).
- . Quando cuocete nel forno a microonde, fate attenzione al vapore o utilizzate un guanto da forno per estrarre le ciotole calde dal forno.
- . Fate in modo che il filo elettrico non tocchi superfici calde o penzoli dal piano di lavoro o dal tavolo.
- . Togliete dalla presa di corrente il vostro Magic Bullet quando non lo state utilizzando e prima di pulirlo.
- . Non lasciate mai Magic Bullet incustodito quando è in funzione.
- . Siete a rischio di incidenti, incendio o shock elettrico se usate accessori, ciotole o componenti diversi da quelli consigliati dalla C.S.R. Srl.
- . I bambini piccoli non dovrebbero usare Magic Bullet, quelli più grandi dovrebbero usarlo solo se sotto diretta sorveglianza.
- . È sconsigliato l'uso di ciotole e altri componenti non progettati per funzionare con Magic Bullet che potrebbero provocare danni.
- . Non lasciate mai la lama in movimento per più di un minuto.
- . Non usate mai i bicchieri nel microonde.

## INDICE

<b>Benvenuto! .....</b>	<b>6</b>
<b>I simboli usati nel ricettario .....</b>	<b>7</b>

## MAGIC BULLET

<b>Il vostro Magic Bullet .....</b>	<b>8</b>
Accessori.....	9

### Come usare Magic Bullet

Usare Magic Bullet .....	11
Scegliere la lama giusta.....	12
Le tecniche di Magic Bullet:	
Il metodo "A impulsi" .....	12
Il metodo "Shake" .....	13
Il metodo "Tap".....	14

### Funzioni di base di Magic Bullet

Tritare aglio e cipolla .....	15
Frullati.....	15
Drink ghiacciati.....	16
Macinare il caffè .....	16
Preparare impasti e pane .....	17
Tritare le erbe fresche .....	17
Macinare spezie .....	18
Grattugiare il formaggio .....	18
Macinare la carne .....	19
Montare la panna .....	19

### Cucinare e conservare gli avanzi nelle ciotole Magic Bullet

Cuocere nelle ciotole di Magic Bullet.....	20
Conservare gli avanzi nelle ciotole Magic Bullet .....	20

### Pulire Magic Bullet

Pulire gli accessori .....	21
Pulire la base .....	21

## IL MIXER MAGIC BULLET

<b>Assemblare il mixer Magic Bullet .....</b>	<b>23</b>
<b>Usare il mixer Magic Bullet.....</b>	<b>23</b>

## LO SPREMIAGRUMI MAGIC BULLET

<b>Assemblare il vostro spremiagrumi Magic Bullet.....</b>	<b>24</b>
<b>Usare lo spremiagrumi Magic Bullet .....</b>	<b>24</b>

## **RICETTE IN 10 SECONDI.....25**

### **Le salse per le vostre feste**

Salsa in 7 secondi.....	26
Speedy Guacamole.....	27

### **Antipasti**

Funghi ripieni veloci .....	28
Nachos superveloci.....	29
Pane all'aglio ultrarapido.....	29
Quesadilla veloce al pollo .....	30

### **Aperitivi freschi**

Margarita ghiacciato semplice .....	31
Margarita ghiacciato semplice alla fragola .....	31
Margarita ghiacciato semplice al cocomero .....	32
Margarita ghiacciato classico.....	32
Daiquiri ghiacciato semplice.....	33
Pina colada semplice ghiacciata.....	33
Colpo-in-testa.....	34
Boulevard Bellini .....	34
Mystic Martini.....	34

### **Piatti per la prima colazione**

Frittelle pronte in un minuto .....	35
Pancake ai mirtilli .....	36
Omelette istantanea.....	36
Omelette semplice.....	37
Omelette tradizionale .....	37
Uova strapazzate in 6 secondi.....	38
Multin super rapidi.....	38
Muffin ai mirtilli .....	39
Muffin alla banana e nocciole .....	40
Muffin al cioccolato .....	40
Crema di formaggio tenero .....	41

### **Zuppe e panini**

Zuppa di broccoli .....	42
Zuppa agli asparagi istantanea .....	42
Zuppa al pomodoro turbo.....	43
Gazpacho.....	44
Insalata di pollo in 7 secondi.....	45
Insalata di uova espresso.....	46
Panino saporito allo speck ultrarapido .....	46

### **Cena**

Sugo di carne per spaghetti.....	48
Sugo alla Alfredo .....	49
Pesto Presto .....	50
Maccheroni e formaggio semplicissimi .....	50

## **Dolci**

Cheesecake .....	52
Cheesecake alla fragola .....	52
Cheesecake ai mirtilli .....	52
Cheesecake alla ciliegia semplice .....	52
Mousse al cioccolato .....	52
Sorbetto alla frutta superveloce .....	53
Milkshake in 6 secondi .....	53
Milkshake al mirtillo .....	53
Milkshake alla fragola .....	53
Milkshake Monster al cioccolato .....	54
Milkshake alla menta e cioccolato .....	54
Sullet Slizzard .....	54
Polo Nord .....	54

## **Cibo per bambini**

Pappa alla carota .....	55
Pappa con riso e pollo .....	55
Speciale avanzi .....	55

## **Drink al caffè**

Caffè Moka .....	56
Cappuccino .....	57
Igloo Espresso .....	57
Moka ghiacciata .....	58
Irish Coffee .....	58

## **Frullati**

Frullato alla banana e fragola .....	60
Frullato ai frutti di bosco .....	60
Frullato proteico Cioccolato e mirtilli .....	61

## **Succhi di frutta**

Spremuta d'arancia fresca .....	62
Succo di ananas fresco .....	62
Cocktail energetico .....	63

## **La festa è pronta in 7 minuti (con lista della spesa) .....**

## **Indice delle ricette**

Piatti senza grassi .....	67
Piatti vegetariani .....	68
Per bambini .....	70

**www.centrosr.com**.....72

**Garanzia di due anni**.....73

## **Benvenuto!**

Ci congratuliamo con voi per aver acquistato Magic Bullet, il vostro mago da cucina personale e versatile che finziona come per magia! Come avrete senza dubbio notato, Magic Bullet non è un normale robot da cucina. Infatti, è un elettrodomestico con una nuovissima concezione di ultima generazione. A differenza di tanti frullatori ingombranti e dei robot da cucina pesanti e poco maneggevoli che tiriamo fuori solo per ricette particolari o occasioni speciali, Magic Bullet è così pratico, così versatile e semplice da usare che lo metterete all'opera TUTTI i giorni (e forse più volte al giorno). Inoltre vi farà risparmiare tempo perché fa praticamente tutti i lavori in cucina in 10 secondi e anche meno!

Pelare, tritare, impastare e frullare sono tutti lavori noiosi e che richiedono molto tempo e fanno perdere la voglia di cucinare, soprattutto a chi non ne ha tanto. Ma con Magic Bullet potrete pelare, tritare, impastare, frullare, montare, macinare e fare molto di più in pochissimi secondi e preparare i piatti più veloci e appetitosi che abbiate mai cucinato. Provate ad immaginare. Da cipolle e aglio tritati a cremose e leggere cheesecake, pronti in soli 10 secondi o meno! Ed è solo l'inizio. Le ciotole di Magic Bullet sono adatte per il microonde il che significa che le potrete usare per cuocere. Poi, chiudetele con un coperchio "salva freschezza" riutilizzabile per conservare la freschezza e il sapore degli avanzi per giorni interi. Pensate... mai più coltelli, taglieri, pentole e padelle da pulire; mai più contenitori in plastica o alluminio o pellicole con cui armeggiare. Magic Bullet fa tutto da solo. E siccome le ciotole, i bicchieri, i coperchi e le lame di Magic Bullet vanno direttamente in lavastoviglie, per pulire ci vorrà un attimo. Così avrete ancora più tempo libero!

Magic Bullet è stato progettato per essere usato tutti i giorni, quindi è compatto ed è adatto ad ogni tipo di ripiano, al posto giusto quando ne avrete bisogno. E solo Magic Bullet è corredato da ingegnosi accessori che lo trasformano nel Mixer Bullet, un mixer completo e perfetto per preparare i vostri drink preferiti, e nello Spremiagrumi Bullet, ideale per trasformare frutta e verdura fresca in deliziosi succhi nutrienti che piaceranno a tutta la famiglia.

Speriamo che vi divertirete ad usare il vostro Magic Bullet almeno quanto ci siamo divertiti noi! Siamo certi che presto diventerà il vostro aiutante preferito in cucina... e che lo userete tutti i giorni!

## I simboli usati nel ricettario

Per vostra comodità, abbiamo creato una serie di simboli per aiutarvi a trovare la ricetta e l'accessorio giusto.



Usare la **Lama a Stella**



Usare la **Lama Piatta**



Senza grassi



Piatto vegetariano



Piatto che piace ai bambini



Contiene alcool, comportatevi responsabilmente



Facile da trasportare



Attenzione



Note

## Il vostro Magic Bullet

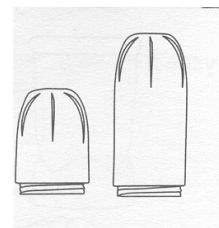


Prima di usare per la prima volta il vostro Magic Bullet, sciacquate tutti i pezzi, tranne la base, in acqua tiepida con detersivo. Risciacquate ed asciugate con cura.

## Gli accessori di Magic Bullet

### Ciotola alta e ciotola bassa

Queste ciotole vengono usate per impastare, cuocere e conservare gli ingredienti. Possono essere lavate in lavastoviglie (solo nel cestello superiore) ed usate per cuocere nel microonde.

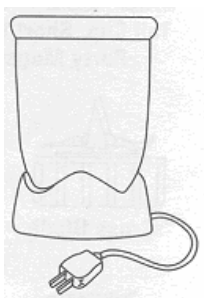


### 4 bicchieri con copribordo

Questi **bicchieri** trasformano il vostro Magic Bullet in uno strumento indispensabile per le vostre feste. Potrete preparare e servire drink ghiacciati nello stesso bicchiere. Sono persino corredati da **copribordo** per coprire la filettatura e sapere di chi è ciascun bicchiere.

\* I bicchieri non sono adatti al microonde

### Base



La **Base ad alta potenza** è il cuore di Magic Bullet. Basta sistemare una **Ciotola** o un **Bicchiere** sulla base e fare pressione. Non c'è niente di più facile!



Attenzione: non immergete la **Base** in acqua e staccatela sempre dalla corrente durante la pulizia.



### Lama a stella e Lama piatta

Magic Bullet è corredato da due lame: una **Lama a stella** per tritare, grattare e frullare cibi come cipolle, formaggi, carne e bevande ghiacciate, e una **Lama piatta** per montare la panna e macinare cibi duri come caffè, grani e spezie. Entrambe le lame possono essere lavate in lavastoviglie. Alla base delle lame c'è una guarnizione in plastica che crea un accoppiamento ermetico con le ciotole di Magic Bullet. Dopo aver lavato la lama, controllate che la guarnizione sia ancora all'interno poiché il calore di alcune lavastoviglie potrebbe causarne l'allentamento.

## Gli accessori di Magic Bullet

### Mixer e coperchio Magic Bullet



Il **Mixer** completo ha tutta la potenza e la capacità di un costoso robot da cucina tradizionale, ma la versione di Magic Bullet occupa tanto spazio quanto una tazza da caffè. Usate il **Mixer Magic Bullet** ogni volta che avrete bisogno di preparare frullati, frittelle dolci o impasti oppure per fare i vostri cocktail preferiti alla prossima festa. Il **coperchio** è dotato di un'apertura che vi permette di inserire gli ingredienti mentre la macchina è in funzione, senza rischio di sporcare

### Kit Spremiagrumi Magic Bullet

Questi due pezzi, l'**Estrattore** e lo **Stantuffo**, trasformano il vostro Magic Bullet in uno **Spremiagrumi Magic Bullet** che fa lo stesso lavoro di uno di quei costosi spremiagrumi enormi... ma a differenza dei grossi spremiagrumi, lo **Spremiagrumi Magic Bullet** si pulisce in pochi secondi! Ogni pezzo può essere lavato in lavastoviglie!



### Coperchi forati per filtrare/cuocere al vapore

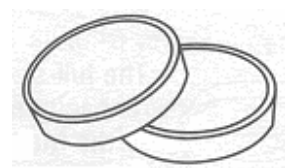


Il vostro **Magic Bullet** è corredato da due pratici Coperchi forati per filtrare e cuocere al vapore che vengono usati per cuocere le pietanze al vapore nel forno a microonde o come filtri. Il coperchio con fori grandi è adatto a ingredienti grossolani come il parmigiano; l'altro è adatto per spezie tritate finemente come la cannella o la noce moscata.

### Coperchi riutilizzabili "salva freschezza"

Con Magic Bullet, il vostro versatile mago da cucina personale, potrete preparare, cuocere e conservare le pietanze nello stesso contenitore.

Non avrete più bisogno di contenitori in plastica o pellicole per avvolgere e conservare la freschezza dei vostri avanzi. Il vostro Magic Bullet vi verrà consegnato con due **Coperchi riutilizzabili "salva freschezza"** che si adattano perfettamente alla **ciotola alta** e a quella **bassa** e ai **bicchieri**, così potrete conservare i vostri avanzi freschi per giorni.



## Come usare Magic Bullet

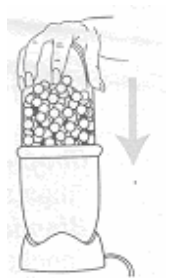
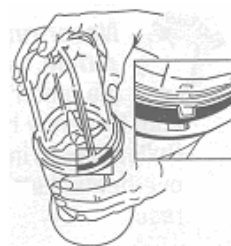
### Come usare Magic Bullet

Usare Magic Bullet è facilissimo...



1. Versate gli ingredienti nella **Ciotola alta**, nella **Ciotola bassa** o nei **Bicchieri**.
2. Avvitate la **Lama a stella** o quella **piatta** fino a quando non è saldamente fissata alla ciotola.

3. Allineate le linguette, sistemate la ciotola o il bicchiere sulla **Base** e spingete verso il basso per azionare.



**Ecco come funziona** : fino a quando terrete premuto verso il basso, Magic Bullet resterà in funzione. Quando volete che le lame si fermino, non fate più pressione.

**Modalità "Lock On"** : per avere le mani libere, premete verso il basso e ruotate delicatamente la ciotola in senso orario fino a quando le linguette si bloccano sotto il bordo della **base**. Una volta che sarete in modalità **Lock On**, il motore andrà in continuazione. Per spegnerlo, ruotate la ciotola in senso antiorario e rilasciate.



Non mettete mai le mani o gli utensili vicino alle lame in movimento e non usate mai le mani o gli utensili per premere i tasti di avvio quando la **Base** è inserita nella corrente.



Se le lame si bloccano in modalità **Lock On**, disinserite immediatamente la Base dalla corrente elettrica. A volte, soprattutto quando il motore raggiunge la velocità massima, un ingrediente duro, ad esempio un pezzo di carota, può incastrarsi nella lama ed impedirne la rotazione. Se la lama si blocca, **DISINSERITE IMMEDIATAMENTE MAGIC BULLET DALLA CORRENTE ELETTRICA**. Estraiete la lama e la ciotola e scuotete energicamente gli ingredienti per sbloccare la lama. Se la lama sembra ancora ostruita, svitatela e facendo attenzione (è affilata) giratela manualmente. Una volta che la lama riprenderà a ruotare, riattaccate Magic Bullet alla corrente e riprovate, ora dovrete essere in grado di farlo funzionare.



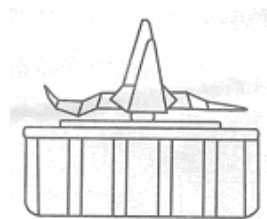
**Non fate mai funzionare Magic Bullet per più di un minuto per volta** perché potreste causare un danno irreversibile al motore. Se il motore si blocca, disinserite la **Base** dalla corrente e lasciatelo raffreddare per alcune ore prima di provare ad usarlo ancora. Magic Bullet ha un interruttore termico interno che spegne la macchina quando si surriscalda. Lasciando raffreddare l'interruttore si dovrebbe consentirne il resettaggio.

## Scegliere la lama giusta

Magic Bullet è corredato di due lame:

### Lama a stella

La **Lama a stella** di Magic Bullet viene usata per....



**Tritare**: cibi come cipolle, aglio e carote e per preparare salse piccanti o il gazpacho.

**Frullare**: la Lama a stella trita finemente il ghiaccio per i vostri frullati, per cocktail ghiacciati e per milkshake.

**Impastare**: impasti per frittelle dolci come i pancake, muffin e pane vengono preparati in pochi secondi

**Grattugiare**: formaggi duri o teneri e il cioccolato vengono grattugiati in pochi secondi.

**Omogeneizzare**: piatti come il puré, le zuppe e il cibo per bambini diventeranno una crema omogenea in pochi secondi.

**Tritare il ghiaccio e la frutta ghiacciata**: per aperitivi sfiziosi come i sorbetti di frutta o i coni di ghiaccio.

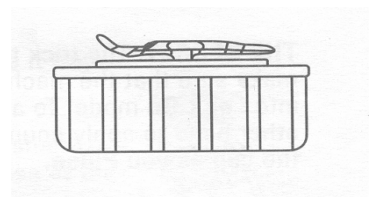
**Macinare la carne**: deliziose insalate di pollo e prosciutto o i paté saranno pronti in pochissimi secondi.

### Lama piatta

La **Lama piatta** viene usata per...

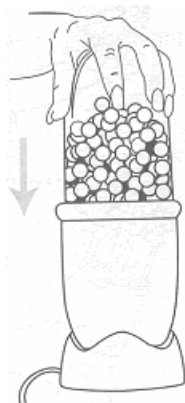
**Tritare e macinare singoli ingredienti molto duri come:**

chicchi di caffè  
noci e nocciole  
stecche di cannella  
frutta secca



**Oppure per montare cibi come :**

panna  
dolci al formaggio  
burro



## Le tecniche di Magic Bullet

### Il metodo "Ad impuls"

Visto che il motore di Magic Bullet è molto potente, se non siete attenti potreste tritare o frullare troppo i vostri ingredienti e ridurli in poltiglia. Ecco perché se volete preparare piatti come una salsa grossolana o volete tritare la cipolla a pezzi grossi, il segreto è il metodo "**ad impuls**". Ci vuole un po' per imparare, ma una volta che avrete imparato, preparerete i vostri piatti in un batter d'occhio!

Per tritare "**ad impuls**" premete la ciotola verso il basso molto velocemente e rilasciate immediatamente. Per i cibi che volete tritare grossolanamente, un colpo sulla parte superiore della ciotola è sufficiente, poi lasciate che la lama si fermi

completamente e premete nuovamente fino a quando avrete ottenuto la consistenza che desiderate.

**IL SEGRETO:** il trucco del metodo "**ad impulsi**" è controllare che la macchina non vada inavvertitamente in modalità **Lock On**. Per evitarlo, usate la mano libera per applicare una pressione in senso antiorario sulla ciotola mentre lavorate ad impulsi.



**Per iniziare...** tenete la ciotola alla base ed esercitate una pressione in senso antiorario per evitare che si blocchi.

**Poi...** con l'altra mano, premete sulla parte superiore della ciotola e rilasciate immediatamente. Continuate con questo sistema fino a quando avrete ottenuto la consistenza desiderata.

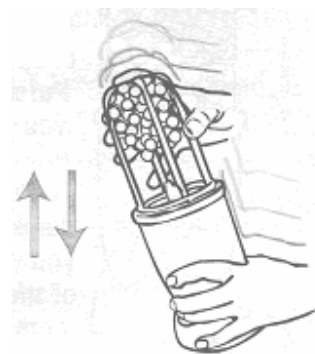
### **Il metodo "Shake"**

Talvolta, mentre lavorate con ingredienti più consistenti, come quelli utilizzati nell'insalata di pollo (Pagina 45) o il sugo per gli spaghetti (Pagina 48), la densità della miscela può rendere difficile per gli ingredienti che si trovano sulla sommità della ciotola raggiungere la lama. Se alcuni dei vostri ingredienti non riescono ad arrivare fino alla lama, usate il metodo "Shake".

**Shakerare cocktail:** quando preparate frullati, salse o altri piatti per i quali utilizzate Magic Bullet in modalità **Lock On**, basterà...

**Mentre siete in modalità Lock On...** sollevare la ciotola e la base e shakerare come fareste con un cocktail.

**Ripetere...** se necessario fino a quando avrete ottenuto la consistenza desiderata.

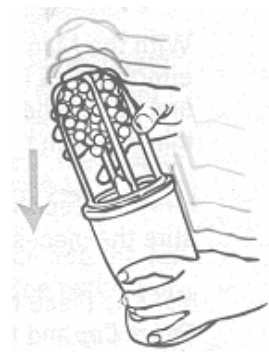


**Il metodo ad impulsi Shake:** quando dovete shakerare ingredienti che volete tritare grossolanamente come la salsa piccante o insalate di carne, avrete bisogno del metodo **ad impulsi Shake**.

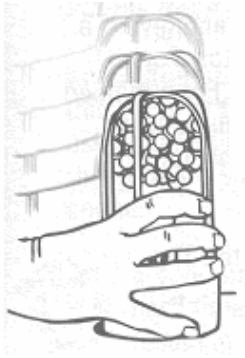
**Prima...** Assicuratevi di applicare una pressione antioraria con la mano che tiene la ciotola per evitare che si blocchi in posizione Lock On.

**Poi...** Date alla ciotola una vigorosa shakerata per mandare gli ingredienti sulla lama e premete per avviare la lama alla fine del movimento.

**Ripetete...** fino alla consistenza desiderata.



## Il metodo "Tap"



Se avete dei problemi con degli ingredienti appiccicosi che rimangono attaccati alle pareti della ciotola invece di rimanere nella zona della lama...

**Prima...** Togliete la ciotola dalla **Base** e **sbattete** la ciotola con la lama sul piano di lavoro per far sì che gli ingredienti arrivino sulla lama.

**Poi...** Risistematicate la ciotola sulla **Base** e terminate l'operazione.

## Funzioni di base di Magic Bullet

### Tritare aglio e cipolla



Con Magic Bullet, tritare aglio e cipolla sarà uno scherzo. Mai più lacrime o mani che puzzano, mai più coltelli e taglieri... ci vorranno pochissimi secondi per tritare, sminuzzare e omogeneizzare cipolle e aglio.

**Prima...** preparate le cipolle o l'aglio togliendo la pellicina o controllando che i pezzi stiano dentro la ciotola di Magic Bullet.

**Poi...** Mettete le cipolle intere o in pezzi o l'aglio nella **Ciotola bassa** e sistemate la **Lama a stella**.

**Infine ...** Date una serie di impulsi molto veloci. Ricordate di applicare una leggera pressione in senso antiorario sulla ciotola per evitare che si blocchi (vedi Metodo "ad impulsi" a pagina 13). Con l'altra mano, esercitate una leggera pressione e rilasciate non appena sentite che il motore parte. Per ottenere pezzi di aglio o cipolla più grossi, date impulsi solo per alcune volte. Per ottenere aglio o cipolla tritati finemente, ripetete per cinque o sei volte e per ottenere un purè continuate a dare impulsi o bloccate in posizione **Lock On** (vedi Pagina 11) fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.



Quando tritate aglio o cipolla, il metodo Tap potrebbe esservi utile (Pagina 14).

### Frullati



Magic Bullet è perfetto per preparare deliziosi frullati e bevande proteiche ghiacciate. La cosa fantastica è che frullate gli ingredienti e bevete il vostro frullato direttamente dallo stesso bicchiere che può essere poi lavato in lavastoviglie... senza sporcare nient'altro! Inoltre, grazie alla sua potenza, Magic Bullet trita finemente il ghiaccio in un modo che pochi altri frullatori riescono a fare.

**Prima...** Versate i vostri ingredienti preferiti e il ghiaccio nella **Ciotola Alta** o nel **Bicchiere** e avvitate la **Lama a stella** (vedi le ricette a Pagina 60).

**Poi...** Sistemate la ciotola sulla **Base**, fate pressione e ruotate in senso orario fino a quando le linguette si bloccano sotto il bordo della **Base** e il motore parte (modalità **Lock On**).

**Continuate a frullare...** fino a quando avrete ottenuto la consistenza desiderata. La densità della bevanda dipende dagli ingredienti che usate. Di solito riuscirete a capire dal rumore quando è pronto. Quando tutto il ghiaccio è stato tritato, il rumore della macinatura smetterà e sentirete un ronzio costante.



Se il vostro frullato è così denso che il ghiaccio o la frutta non riesce a raggiungere . . la lama, aggiungete più liquido e continuate a frullare.



Provate con diversi ingredienti. I frullati sono adatti se volete inserire nella ciotola qualsiasi frutto, succo, yogurt o qualunque altra cosa che avete in casa. Provate a sperimentare diversi ingredienti e poi inviateci le ricette dei vostri frullati più riusciti tramite il nostro sito [www.csr.com](http://www.csr.com).

## Drink ghiacciati



Quando è la stagione giusta per bere drink ghiacciati, Magic Bullet è, senza dubbio, il protagonista delle vostre feste! Perché i drink sono così veloci e facili da preparare che tutti potranno avere quello che preferiscono. Inoltre, potrete prepararli direttamente nei **Bicchieri** a cui applicherete il **Copribordo** colorato in modo che tutti possano riconoscere il proprio! Fare una festa di successo non è mai stato così semplice e divertente!

**Prima...** Aggiungete ghiaccio nel **Bicchiere** (o nella **Ciotola alta**).

**Poi...** aggiungete i vostri ingredienti preferiti (vedi a Pagina 31 alcuni dei nostri preferiti) e inserite la **Lama a stella**.

**Infine ...** Sistemate la ciotola sulla Base, fate pressione, ruotate in modalità **Lock On** e frullate finché non avrete ottenuto un composto omogeneo.

**Usate la testa...** Vi auguriamo di divertirvi, ma fatelo responsabilmente. Non bevete e poi guidate e fate attenzione quando consumate alcool.



Se la vostra bevanda è così densa che il ghiaccio o la frutta non riesce a raggiungere la lama, aggiungete più liquido e continuate a frullare.

## Macinare il caffè



Non c'è niente di meglio di una bella tazza fumante di buon caffè fatto con chicchi appena macinati. Purtroppo molti macinacaffè sono scomodi e fanno una gran confusione in cucina. Finalmente con Magic Bullet macinare il caffè sarà un gioco perché voi montate la lama dall'alto mentre il caffè si trova sul fondo della ciotola. Questo significa che non dovrete rovesciare il caffè nel coperchio per liberare la lama come si fa con i macinacaffè tradizionali. Inoltre, visto che tutti componenti di Magic Bullet sono lavabili, l'odore di caffè verrà eliminato.

**Prima...** Mettete i chicchi di caffè nella **Ciotola bassa** e inserite la **Lama piatta**.

**Poi...** mettete la ciotola sulla **Base**.

**Ora...** date alcuni impulsi oppure bloccate in modalità **Lock On** fino a quando i chicchi saranno macinati come desiderate.

**Ricordate...** più sottile è la macinatura, più forte sarà il caffè. Se desiderate una miscela più leggera,

fermatevi quando i chicchi avranno la consistenza di sabbia grossa. Se volete che il vostro espresso sia più forte, continuate a macinare fino a quando i chicchi saranno una polvere sottile.



Leggete a Pagina 56 per avere alcune delle nostre ricette al caffè preferite.

Preparare impasti e pane



Finalmente c'è un modo per preparare pietanze cotte al forno senza dover mescolare, sbattere e tritare! Magic Bullet ha semplificato al massimo la preparazione dei cibi al forno e la conseguente pulizia. Frittelle dolci come i pancake, i muffin, il pane e altro ancora non sono mai stati così veloci da preparare e così leggeri! Ci piace cominciare con miscele per impasti istantanei e poi insaporirli con ingredienti come nocciole, cannella o mele. È così veloce che potrete aggiungere ciò che vi piace di più.

**Prima...** Mettete gli ingredienti nella **Ciotola alta** o nel **Mixer** a seconda della quantità di impasto.

**Poi...** frullate gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Quando aggiungete ingredienti a piacere...** La potenza di MagicBullet ridurrà gli ingredienti che aggiungerete in piccoli pezzi che daranno un sapore eccezionale ai vostri impasti. Però potrebbe essere necessaria una macinatura più grossolana. Ad esempio, quando preparate i muffin ai mirtilli, vi consigliamo di aggiungere circa metà dei mirtilli che intendete usare all'impasto e di aggiungere l'altra metà quando l'impasto è stato completamente mescolato. Sarà sufficiente svitare la lama, aggiungere i mirtilli interi, risistemare la lama e shakerare con il metodo Shake per alcune volte. In questo modo avrete un ottimo impasto dalla consistenza perfetta al sapore di mirtillo e deliziosi mirtilli interi all'interno. Potete usare questa tecnica con nocciole, uvetta, pezzetti di cioccolato e ciò che più vi piace.

Tritare le erbe fresche



Ecco un modo facile per avere tutto il sapore e la fragranza delle erbe appena tritate senza perdere un'ora intera sul tagliere. Adesso, in pochi secondi, preparerete piatti che avranno tutto l'aroma di quello dei grandi chef!

**Prima...** Mettete diversi rametti della vostra erba preferita nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** inserite la **Lama Piatta** e date una serie di rapidi impulsi. Ricordate di applicare una leggera pressione in senso antiorario sulla ciotola per evitare che questa si blocchi in posizione **Lock On** (vedi il Metodo "Ad impulsi" a Pagina 13).



Aggiungere un pizzico di aneto, prezzemolo, erba cipollina o basilico su una zuppa, sul purè o sulle insalate (in realtà a qualsiasi piatto) darà più aroma e quel pizzico di sapore in più che renderà le vostre pietanze irresistibili per la vostra famiglia o per i vostri ospiti.

## Macinare le spezie



Adesso sarà facile aggiungere pepe alla vostra vita... vi basterà usare il vostro Magic Bullet. Nessuna spezie pre-macinata può reggere il confronto con una macinata di fresco. Non avete idea di quello che vi siete persi finora. In pochissimi secondi potrete avere pancake spolverati di cannella fresca o zabaione aromatizzato alla noce moscata... le possibilità sono infinite, golosissime e semplici. E con l'ingegnoso **Coperchio forato** potrete servirle direttamente in tavola. Buon appetito!

**Prima...** Mettete le vostre spezie fresche preferite nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** inserite la **Lama Piatta** e macinate fino a quando avrete ottenuto una polvere sottile.

**Infine...** Inserite il **Coperchio forato** con i fori piccoli e cospargete a piaci mento.



**Burro aromatizzato.** Praticamente senza fatica, sembrerete dei veri e propri cuochi diplomati se preparate alcuni tipi di burro aromatizzato. Basta aggiungere erba cipollina, aglio, miele, senape o qualsiasi cosa vi piaccia a del burro ammorbidito e montare il tutto

nella **Ciotola bassa** con la **Lama piatta**. Creerete un burro saporito ottimo da spalmare sul pane! Aggiungetene un pezzetto sopra al pesce o al pollo o nelle zuppe... superbo!

## Grattugiare il formaggio



Grattugiare il formaggio fa perdere tempo e il formaggio grattugiato in busta può essere costoso. Adesso con il vostro Magic Bullet potrete grattugiare il formaggio in meno tempo di quanto perdereste per trovare la grattugia nel cassetto. Potete anche mettere un **Coperchio forato** su Magic Bullet e trasformare la ciotola in una formaggiera!

**Prima...** Mettete il vostro formaggio preferito nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** inserite la **Lama a Stella** e macinate fino a quando avrete ottenuto una consistenza abbastanza grossolana.

**Infine...** Inserite il **Coperchio forato** a fori larghi.

## Macinare la carne



Fino ad oggi per macinare la carne ci volevano degli attrezzi speciali e molta fatica. Ora, con Magic Bullet, potrete macinare la carne per preparare hamburger di lombo, salse di carne e paté direttamente nel vostro Magic Bullet... in appena 10 secondi o anche meno.

**Prima...** Mettete la carne nella **Ciotola alta** e sistemate la **Lama a stella**.

**Poi...** date alcuni impulsi (Pagina 13) fino a quando avrete ottenuto la consistenza desiderata. Visto che la carne è molto spessa, potrete aver bisogno di usare il **Metodo Tap** (Pagina 14) per essere certi che ogni pezzo venga macinato.



**Panino saporito allo speck.** Leggete questa ricetta a Pagina 46 per una succulenta ricetta a base di carne.

## Montare la panna



Una panna montata leggera, soffice, deliziosa richiedeva l'utilizzo di una ciotola, una frusta e moltissima fatica. Oggi con Magic Bullet non è mai stato più facile e veloce preparare montagne di panna montata.

**Prima...** Mettete la panna nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** sistemate **Lama piatta** e montate fino ad ottenere una consistenza omogenea. Lo sentirete quando è pronta: il rumore del motore diventerà un ronzio.



Leggete la sezione dedicata ai drink a base di caffè a Pagina 56 per avere tante invitanti ricette al caffè in cui viene usata la panna montata, o date un'occhiata alla parte dedicata ai dessert a Pagina 52.

## Cucinare e conservare gli avanzi

### Cuocere nelle ciotole di Magic Bullet

A differenza dei mixer o dei robot da cucina tradizionali, il lavoro di Magic Bullet non è finito una volta che gli ingredienti sono stati lavorati. Quando avete preparato il vostro piatto, Magic Bullet è pronto anche per cuocerlo! Togliete la lama, coprite con un Coperchio forato e mettete la ciotola nel microonde. Alcuni secondi dopo avrete fumanti zuppe calde, ricchi sughi per la pasta o deliziosi formaggi fusi, perfetti da versare sulle tortillas o sulle verdure, tutto senza sporcare un piatto e senza pentole e padelle da lavare!

**Prima...** Mixate a impulsi tutti gli ingredienti.

**Poi...** togliete la lama, chiudete con un Coperchio forato (non mettete le lame nel microonde) e mettete la ciotola nel microonde.

**Cuocete fino a quando il piatto è pronto...** togliete la ciotola dal forno con un guantone e servite.

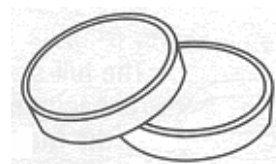


La prima regola fondamentale per usare le ciotole nel microonde: **Togliete la lama!** Le lame contengono metallo e tutti sanno che il metallo e il forno a microonde non vanno d'accordo. Non passate mai del cibo al microonde usando coperchi ermetici,

usate sempre i Coperchi forati. Inoltre ricordate che il contenuto delle ciotole sarà bollente, quindi usate sempre i guantoni da forno.

### Conservare gli avanzi nelle ciotole Magic Bullet

Sappiamo che il vostro tempo è denaro: ecco perché abbiamo creato dei **coperchi riutilizzabili "salva freschezza"** che potrete mettere direttamente sulle ciotole del vostro Magic Bullet. Adesso potete preparare, cuocere e conservare i vostri piatti nello stesso contenitore!



Non ci saranno più inutili piatti sporchi da lavare, pellicole in plastica per avvolgere, contenitori in plastica o alluminio in giro per la cucina...basterà avvitare un coperchio salva freschezza e mettere gli avanzi nel frigorifero. Potrete addirittura portare gli avanzi a scuola o al lavoro mettendo la ciotola sigillata nella borsa e via! Poi al lavoro, potete riscaldare nel microonde, tutto nella stessa ciotola!

## Pulizia

### Pulire Magic Bullet

Tutti odiano pulire e questa è una ragione in più per cui Magic Bullet è così eccezionale. Potete preparare e cuocere il sugo di carne per gli spaghetti (la ricetta è a Pagina 48) partendo da zero usando una sola ciotola alta! Immaginate sughi deliziosi caldi bollenti per la vostra pasta, zuppe fresche e molto di più, tutto preparato senza bisogno di taglieri, pentole e padelle, solo una ciotola e una lama che si possono lavare in lavastoviglie. Non c'è niente di più semplice.



Staccate sempre Magic Bullet dalla corrente mentre lo pulite o assemblate gli accessori.

### Lavare gli accessori di Magic Bullet

È così facile... Mettete uno degli accessori (tranne la **Base**) nel cestello superiore della lavastoviglie o lavate a mano in acqua tiepida con detersivo e risciacquate.



Accertatevi sempre che le guarnizioni siano ancora all'interno delle lame dopo il lavaggio. Il calore di alcune lavastoviglie possono provocare il loro allentamento e la conseguente fuoriuscita.



**Sporco difficile.** Quando lasciate che gli ingredienti si secchino nel Magic Bullet, o quando avete sciolto del formaggio nelle ciotole, pulite gli accessori riempiendo la ciotola con acqua e detersivo e mettetela nel microonde per un minuto. Questo ammorbidirà lo sporco incrostato e strofinando leggermente tutto tornerà pulito.

### Pulire la Base di Magic Bullet

La maggior parte delle volte, la **Base** di Magic Bullet non si sporca, ma se non provvedete a stringere saldamente la lama sulla ciotola, è possibile che i liquidi fuori escano e colino sulla base e sui tasti. Ecco cosa dovete fare per pulirla.

**Prima di cominciare ...** La cosa più importante è STACCARE la **Base** dalla corrente elettrica!

**Poi...** Usate uno straccio umido per pulire l'interno e l'esterno della **Base**.

**A volte la Base si sporca così tanto...** che le piccole linguette bianche che azionano Magic Bullet si attaccano e questo potrebbe far sì che il motore continui ad andare anche quando non fate pressione sulla ciotola. Quando succede, cominciate STACCANDO la **Base** dalla corrente.

**Poi...** Controllate nuovamente di aver STACCATO la Base dalla corrente e usate uno straccio umido per ammorbidire le sostanze appiccicose intorno agli interruttori mentre li muovete in su e in giù fino a quando si muovono liberamente.



**NON IMMERGETE MAI LA BASE IN ACQUA E NON METTETELA IN LAVASTOVIGLIE.**



**Non mettete mai le mani o gli utensili vicino alle lame in movimento e non usate mai le mani o altri utensili per spingere gli interruttori in giù mentre la Base è attaccata alla corrente elettrica.**

## Mixer Magic Bullet

Quando è ora di mescolare grandi quantità di ingredienti come i pancake, i milkshake o le bevande ghiacciate, il Mixer Magic Bullet ha tutta la potenza e la capacità di quei robot da cucina ingombranti e costosi senza, però, occupare tutto lo spazio sul piano della vostra cucina. Il **Coperchio del Mixer** ha due fori per versare gli ingredienti, uno per filtrare e l'altro per versare, e un coperchio con beccuccio per aggiungere gli ingredienti mentre state mixando. Inoltre tutti i componenti possono essere lavati in lavastoviglie (solo nel cestello superiore), così ripulire sarà comodo e veloce.

### Assemblare il Mixer Magic Bullet



**Basta...** avvitare la Lama a stella sul fondo del bicchiere del mixer.

**Poi..** sistemare il mixer sulla Base.

### Usare il Mixer Magic Bullet

Il Mixer Magic Bullet è come tutti i mixer tradizionali, senza però tutti quei tasti che servono solo a confondere.

**È semplice...** Mettete il **mixer** sulla Base.

**Poi...** Fate pressione sul **mixer** e ruotate in senso orario fino a quando le linguette si bloccano sotto il bordo della **Base** (modalità **Lock On**).

**E...** Ricoprite con l'apposito **Coperchio** e mixate.



**Non azionate mai Magic Bullet per più di un minuto per volta** perché, potreste causare un danno irreversibile al motore. Se il motore si blocca, staccate la Base dalla corrente elettrica e lasciate che si raffreddi per alcune ore prima di tentare di farlo

funzionare ancora. Il vostro Magic Bullet ha un interruttore termico interno che spegne la macchina quando si surriscalda. Lasciando raffreddare l'interruttore si dovrebbe resettare la macchina.

## Lo Spremiagrumi Magic Bullet

Ora potrete fare succhi spremuti all'istante tutti i giorni, a casa, senza l'aggiunta di quegli zuccheri che si trovano in quelli che comprate al supermercato e senza sporcare e fare confusione come accade con gli spremiagrumi tradizionali. Con lo **Spremiagrumi Magic Bullet** preparare succhi di frutta fresca nutrienti e deliziosi, come il succo di ananas o di arancia, e cocktail energetici sarà uno scherzo.

### Assemblare lo Spremiagrumi Magic Bullet

**Prima...** Avvitare la **Lama a stella** sul fondo del **Mixer**.

**Poi...** Inserite l'**Estrattore** al centro del **Mixer** assicurandovi di allineare le tre tacche con le tre scanalature interne.

**In seguito...** Mettete il coperchio sul **Mixer** e allineate il foro per filtrare o quello per versare sopra il beccuccio. Assicuratevi che il coperchio sia bloccato visto che tiene l'**Estrattore** in posizione.

**Ed infine...** Mettete il **Mixer** sulla Base del Magic Bullet!



### Usare lo Spremiagrumi Magic Bullet

**Prima di iniziare...** Scegliete gli ingredienti per il vostro succo e assicuratevi che siano della dimensione giusta per entrare nell' **Estrattore**; sistemateli all'interno dei braccetti del vostro **Spremiagrumi Magic Bullet**.

**Quando siete pronti per spremere ...** Togliete il coperchio estraibile dal coperchio del **Mixer**; mettete lo **Spremiagrumi** sulla **Base**, spingete verso il basso e ruotate il Mixer in senso orario fintanto che il motore funziona in modalità **Lock On** lasciandovi libere le mani. *Per evitare di bloccare le lame e causare un danno al motore, assicuratevi che il motore funzioni PRIMA di aggiungere qualsiasi ingrediente nello Spremiagrumi.*

**Poi...** Inserite gli ingredienti attraverso il coperchio estraibile al centro dell'**Estrattore**.

**Spingete gli ingredienti...** verso il basso fino alla lama con lo **Stantuffo**. Il succo si accumulerà nel bicchiere intorno all' **Estrattore**.

**Infine ...** Versate il succo in un bicchiere con lo Spremiagrumi assemblato senza togliere o scuotete l'**Estrattore**. Avete notato che il succo è all'esterno dell' **Estrattore** mentre la polpa è rimasta all'interno? Dovete fare attenzione a tenere il succo separato dalla polpa. Versate il succo lentamente.



Non azionate mai Magic Bullet per più di un minuto per volta perché potreste causare un danno irreversibile al motore. Se volete altro succo dopo 60 secondi di spremitura, fermatevi per alcuni secondi poi procedete per un altro minuto. Se surriscaldate il motore e questo si blocca, staccate la Base dalla corrente e lasciate che si raffreddi per alcune ore prima di provare a riutilizzarlo.

## **Ricette in 10 secondi**

Il nostro staff di cuochi ha avuto il piacere di provare personalmente ogni singola ricetta contenuta in questo ricettario. Tra tutte le prelibatezze che potete preparare con Magic Bullet, abbiamo scelto di condividere con voi le nostre ricette preferite "per piatti pronti in 10 secondi". Abbiamo aggiunto delle note, dei suggerimenti su come servire i piatti e i nostri consigli così che potrete avere il meglio da ogni ricetta.

Magic Bullet è quello che ci vuole per creare piatti deliziosi, drink e spuntini in 10 secondi o anche meno, praticamente senza bisogno di pulire. Durante la creazione e la selezione delle nostre ricette abbiamo scoperto che alcuni ingredienti le rendevano ancora più semplici, veloci e buone. Eccoli:

### **Cipolline**

Le cipolline sono piccole cipolle aromatiche di circa 2,5 -4 cm di diametro che si possono trovare nel reparto frutta e verdura del supermercato. Sono perfette per il Magic Bullet perché potete inserirle intere senza bisogno di tagliare e coltello... buttatele dentro alla ciotola di Magic Bullet e siete pronti per iniziare. Una cipollina (la loro dimensione può variare) equivale a circa ¼ di cipolla.

### **Aglio pre-pelato in vasetti**

Qualche genio ha deciso di pelare l'aglio e metterlo in vasetto. Potrete trovare questo aglio pre-pelato nel reparto frutta e verdura del supermercato. Quando una ricetta richiede uno spicchio o due di aglio, aprite il vasetto e versateli nella ciotola. Avrete tutto il sapore senza faticare... più facile di così!

### **Pomodorini ciliegia**

Non solo i pomodorini ciliegia hanno la misura perfetta per andare direttamente nelle ciotole, ma sono anche saporitissimi! Le nostre ricette usano pomodorini di circa 2,5 cm di diametro; in media 4-6 pomodorini equivalgono a ¼ tazza di pomodoro.

### **Carotine**

Tagliare e pelare le carote è un lavoraccio. Vi consigliamo di usare delle carotine prepelate che sono disponibili nel reparto frutta e verdura del supermercato. Queste piccole carote sono dolci, saporite e della dimensione giusta per le ciotole di Magic Bullet.

E ricordate, per rendervi le cose ancora più facili, abbiamo creato una serie di simboli così, con una semplice occhiata, potete avere tutte le informazioni necessarie su una ricetta. I simboli utilizzati in questo ricettario si trovano a Pagina 7.

Per vostra comodità, abbiamo anche creato un indice che divide le ricette in Senza Grassi, Per bambini, ecc. L'indice è a Pagina 67.

Vogliamo che proviate le ricette contenute in questo opuscolo perché... noi le abbiamo divorate tutte e sappiamo quanto siano deliziose! Vogliamo anche che capiate che con Magic Bullet le possibilità sono infinite. Tutto è così semplice e veloce da fare, è l'attrezzo perfetto per fare degli esperimenti.

Aggiungete o togliete ingredienti e variate una ricetta o rielaboratela completamente! Non abbiate paura e create i vostri capolavori con Magic Bullet e quando avrete scoperto dei piatti prelibati, inviateci le ricette attraverso il nostro sito [www.centrosr.com](http://www.centrosr.com)!

## Le salse per le vostre feste

Perché spendere una fortuna al supermercato per salsine mediocri quando potete preparare le vostre salse più stuzzicanti in meno di 10 secondi e con molto meno denaro? Ognuna di queste salsine è stata scelta per il suo sapore e la sua semplicità. Avanti, chiamate gli amici, è il momento di organizzare una festa indimenticabile!

Salsa in 7 secondi



Non c'è festa che non sia completa senza una salsa! Questa deliziosa miscela a pezzi grossi è una leccornia! I vostri ospiti se ne ricorderanno per settimane intere!

1-2 cipolline o  $\frac{1}{4}$  di cipolla normale (circa  $\frac{1}{4}$  tazza)

$\frac{1}{4}$  o meno di peperoncino rosso

8-10 pomodorini ciliegia o 1 pomodoro normale (circa  $\frac{1}{2}$  tazza)

1-2 spicchi di aglio

qualche rametto di coriandolo (a scelta)

sale e pepe q.b.

**Prima...** Mettete tutti gli ingredienti, nell'ordine in cui sono elencati, nella **Ciotola alta**. (Forse dovrete tagliare un po' i pomodori a seconda della dimensione che avete scelto).

**Poi...** Inserite la **Lama a stella** e mettete la ciotola sulla **Base**.

**Poi...** Date una serie di impulsi veloci. La salsa dovrebbe restare a pezzi grossi quindi fate attenzione a non tritare troppo. Ricordate di applicare una leggera pressione in senso antiorario sulla ciotola in modo che non si blocchi in posizione **Lock On** (vedi Metodo ad impulsi a Pagina 13).

**Continuate con il me todo ad impulsi...** fino a quando avrete ottenuto una consistenza grossolana.



Quando mettete la vostra salsina nella ciotola, vedrete che la potenza di Magic Bullet l'avrà resa un po' schiumosa. Non spaventatevi: si tratta di piccole bollicine di aria che spariscono dopo alcuni minuti. Se vi danno fastidio, mettete un foglio di carta sulla salsa e asciugate la superficie delicatamente... la schiuma sparirà. Inoltre, quando fate la salsa con un coltello, di solito si tolgono i semi del pomodoro prima. Siccome abbiamo inserito i pomodori interi, ci potrebbe essere più sugo del solito. Se così fosse, vi basterà mettere un coperchio forato e filtrare un po' del liquido in eccesso.



Servite la salsa con delle tortillas, fette di pane tostato o per intingere delle quesadillas.



**Salsa più grossolana.** Per avere una salsa a pezzi più grossi, dopo che avrete dato alcuni impulsi, aggiungete alcuni fagioli neri in scatola (scolati) e un po' di mais ...una festa per il palato!



## Speedy Guacamole



Ecco un guacamole semplicissimo che non potete far mancare ai vostri ospiti! Con questa ricetta semplice e veloce è facile prepararlo.

2 avocado

2-3 spicchi di aglio

una spruzzata di succo di limone o lime (a scelta)

1 cipollina o  $\frac{1}{4}$  cipolla normale (circa  $\frac{1}{4}$  tazza)

4-6 pomodorini ciliegia o  $\frac{1}{2}$  pomodoro normale ( $\frac{1}{4}$  tazza) 1-2 rametti di coriandolo fresco (a scelta)

un pezzetto di peperoncino rosso (a scelta)

sale e pepe a piacere

**Prima...** Togliere la polpa dagli avocado, scartando il nocciolo e metterla nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** Mettete i restanti ingredienti, nell'ordine in cui sono elencati, nella **Ciotola bassa**. (Forse dovrete tagliare un po' i pomodori a seconda della dimensione che avete scelto).

**Poi...** Sistemate la **Lama a stella** e mettete la ciotola sulla **Base**,

**E...** Date 3 o 4 impulsi veloci fino a quando tutti gli ingredienti sono sminuzzati e mescolati. Assicuratevi di fare una leggera pressione in senso antiorario sulla ciotola in modo che non si blocchi in posizione **Lock On** (vedi Metodo ad impulsi a Pagina 13).

Visto che il guacamole è denso, il metodo **Tap** (Pagina 14) potrebbe esservi utile per essere sicuri che tutti gli ingredienti vengano tritati.



Il guacamole ha un sapore migliore quando è fresco. Servitelo con dei nachos, per spalmare delle tacos o delle fajita, o spalmatelo su un hamburger! Una delizia!



**Non a tutti piacciono i pomodori e la cipolla nel guacamole**, quindi toglieteli se non sono di vostro gradimento. Oppure se vi piacciono i pomodori ma non ne avete in casa, potete usare quelli in scatola.



## Antipasti

Chi ha bisogno di andare in rosticceria quando potete prepararli da soli in 10 secondi? Dai funghi farciti che vi lasceranno a bocca aperta alle saporite quesadilla al pollo, i vostri ospiti penseranno che siete un vero e proprio chef quando assaggeranno questi capolavori semplici e veloci.

### Funghi ripieni veloci



Cos'è che rende i funghi farciti così speciali? Non ne siamo sicuri, ma sappiamo che questi funghi spariranno sicuramente in un batter d'occhi! Fate un favore ai vostri ospiti: fatene una porzione doppia. Sono deliziosi!

10-12 funghi grandi  
¼ tazza di ricotta  
½ tazza di spinaci freschi  
30 gr di parmigiano  
1 spicchio di aglio  
1 cipollina o ¼ di cipolla normale (circa ¼ tazza)  
uno spruzzo di brodo di pollo (o vegetale)

**Prima di iniziare...** Riscaldare il forno a 200 gradi.

**Cominciate da...** Togliete i gambi dai funghi facendo spazio per la farcitura.

**Poi...** Versate tutti gli ingredienti, tranne i funghi, nella **Ciotola Bassa** e inserite la **Lama a stella**.

**Date impulsi fino a quando...** la consistenza deve essere abbastanza densa, ma non del tutto omogenea.

**E...** Con un cucchiaino mettete il composto nei funghi incavati e cuocete su uno stampo leggermente unto per 15-20 minuti



Questa ricetta è per 10-12 funghi ripieni. Se volete fame di più, raddoppiate gli ingredienti!



**Questa ricetta è quella per funghi ripieni tradizionali.** Potete aggiungere polpa di granchio, pancetta a cubetti, aragosta, qualsiasi cosa desideriate nel mixer e avrete funghi ripieni da leccarsi i baffi che faranno andare in estasi i vostri ospiti!



## Nachos superveloci



I nachos sono antipasti famosi che piacciono a tutti. Un antipasto perfetto per una festa, facile, veloce, economico e gustoso. Cos'altro potremmo aggiungere?

1 tazza del vostro formaggio preferito

¼ - ½ di peperoncino

**Prima...** Versate gli ingredienti nella **Ciotola bassa** e date alcuni impulsi per alcune volte (è meglio che il peperoncino resti a pezzi un po' grossi).

**Poi...** Inserite la lama e mettete il coperchio forato.

**Passate al microonde...** ad una temperatura elevata per 1 minuto e mezzo fino a quando il formaggio si è completamente fuso.

**Versate...** sulle tortilla e servite subito.



Potete aggiungere qualsiasi cosa sopra i nachos, guacamole, fagioli neri, pomodori, anche gli avanzi di pollo... saranno un successo!



**È ancora più semplice pulire la ciotola!** Quando dovete pulire la ciotola, riempitela per ¾ con acqua calda, poi passatela al microonde per 45 secondi così il formaggio si scioglierà e pulire sarà uno scherzo.

## Pane all'aglio ultrarapido



Non è mai stato così facile fare un pane all'aglio così saporito in casa. La miscela perfetta di burro, formaggio e aglio ad ogni morso... una vera delizia per il palato!

½ tazza di burro o margarina

2-3 spicchi di aglio

30 gr di parmigiano

una pagnotta o una baguette

**Prima...** Versate il burro o la margarina nella **Ciotola bassa** e avvitate il **coperchio per shakerare**.

**Poi...** Scaldare nel microonde fino a quando il burro si sarà sciolto completamente, aggiungete l'aglio e il formaggio, poi inserite la **Lama a stella**.

**Mescolate...** fino a quando l'impasto è morbido e spalmatelo su una fetta di pane (tagliatelo nel senso della lunghezza).

**E...** tostate il pane spalmato fino a quando sarà ben caldo, poi tagliatelo a fette e servitelo!



## Quesadilla veloci al pollo



Vi interessa un pranzo o una cena nutriente che piacerà ai vostri bambini? Cosa ne dite di mettere alcuni secondi e di non dover pulire? Questo piatto messicano caldo al formaggio è perfetto per i bambini, per le serate davanti alla TV, per uno spuntino... sempre. Fantastico!

Una tazza quasi piena del vostro formaggio preferito  
½ tazza di pollo cotto  
4-6 pomodorini ciliegia o ½ pomodoro normale (circa ¼ tazza)  
2 tortillas di farina o di mais

**Cominciate con...** versare tutti gli ingredienti, tranne le tortillas, nella **Ciotola alta** e inserite la **Lama a stella**.

**Poi...** Mixate a impulsi gli ingredienti (vedi Metodo a Impulsi a Pagina 13) facendo attenzione a non bloccare in modalità **Lock On**. Visto che gli ingredienti sono densi, potete usare il **Metodo Tap** illustrato a Pagina 14

**Usate il Metodo ad impulsi...** fino a quando avrete ottenuto una consistenza omogenea ma grossolana.

**Spalmate la miscela...** tra le tortillas e scaldare nel microonde (alta temperatura) per 1 minuto e mezzo fino a quando sono ben calde.



**Usate gli avanzi.** Potete usare qualsiasi tipo di pollo avanzato, grigliato, fritto: è sempre buono! Oppure potete sostituire il pollo con manzo macinato, la carne avanzata a pranzo o qualsiasi tipo di carne vi sia avanzata.

**Togliete il pollo e sostituitelo con le verdure.** Le quesadillas vegetariane sono deliziose. Vi basterà aggiungere le vostre verdure preferite, come le zucchine, le cipolle e i peperoni e farcire.



## Aperitivi freschi per adulti

Dai brunch più modaioli alle feste a bordo piscina, Magic Bullet vi aiuta in tutte le situazioni. Questa sezione dalla A alla Z dedicata agli aperitivi freschi contiene tutte le ricette che vi possono servire per fare colpo dai più esigenti agli festaioli più incalliti!

I **Bicchieri** di Magic Bullet sono ciò che vi serviva. Non solo potrete mixare e servire i drink nello stesso contenitore, ma potrete anche contraddistinguere ciascun bicchiere inserendo su ciascuno l'originale **Copribordo** colorato. Senza fare confusione, senza sporcare, senza problemi! Oppure, se volete fare grandi quantità di aperitivo, usate il Mixer Magic Bullet e in pochi secondi preparerete molti bicchieri della vostra bevanda preferita.

E ricordate, divertitevi ma in modo sicuro. Bevete con responsabilità: nominate un autista e fatevi un bicchiere ma con attenzione!

### Margarita ghiacciato semplice



Non è un mistero che il margarita ghiacciato sia il drink più conosciuto. Questo cocktail gelato che calma la sete ha il mordente giusto per essere perfetto come aperitivo. Su i bicchieri!

Ghiaccio

100 gr di mix per margarita

60 gr di tequila

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo

### Margarita ghiacciato semplice alla fragola



Rinfrescante drink, aspro e dolce allo stesso tempo. Così divino che ne vorrete sicuramente un altro bicchiere.

Ghiaccio

100 gr di mix per margarita

60 gr di tequila

3-4 fragole fresche o surgelate

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo.



## Margarita ghiacciato semplice al cocomero



Una variante rinfrescante e gustosa al margarita tradizionale; questa miscela è perfetta per le feste o i pranzi a bordo piscina.

Ghiaccio  
100 gr di mix per margarita  
60 gr di tequila  
1 tazza di cocomero con i semi

**Fase 1:** Aggiungere il cocomero nel **Bicchiere** o nella **Ciotola alta**.

**Fase 2:** Riempite il resto del **Bicchiere** o della **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 3:** Versate tutti i restanti ingredienti.

**Fase 4:** Mixate fino ad ottenere il composto è omogeneo.



Preparate un **Margarita alla pesca** aggiungendo una tazza di pesca al posto del cocomero.



**Per Margari ta al cocomero super gelati**, tagliate e congelate dei cubetti di cocomero e usateli come cubetti di ghiaccio... squisiti



L'unica differenza tra margarita e daiquiri sta nell'uso di tequila o rum. Sostituite la tequila con il rum in una qualsiasi delle ricette dei margarita e avrete un daiquiri alla frutta.

## Margarita ghiacciato classico



Sappiamo che vi piacerà: siete il tipo che volete sempre fare la versione migliore di margarita. Questo è un punto da cui cominciare, poi esplorate altre bevande, le possibilità sono infinite.

Ghiaccio  
40 gr circa di tequila  
30 gr di succo di lime fresco  
14 gr di whisky triplo (o Cointreau)  
1 cucchiaino di zucchero (a scelta)

**Fase 1:** Riempite per 1/3 un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo e denso.



Quando avrete creato il vostro margarita perfetto, condividetelo con noi. Inviateci la vostra ricetta attraverso il nostro sito [www.csr.com](http://www.csr.com).



### Daiquiri ghiacciato semplice



Portate un po' di Las Vegas nel vostro giardino. Niente è più nello stile di questa vivace città di un bel Daiquiri alla fragola.

Ghiaccio  
100 gr di mix per daiquiri  
60 gr di rum leggero

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo.

Per fare un **Daiquiri alla fragola** aggiungete una manciata di fragole fresche o surgelate prima di mixare.

Per fare un **Daiquiri Diva** aggiungete 30 gr circa di rum al cocco prima di mixare.

Per fare un **Daiquiri sfumato in viola** aggiungete 15 gr circa di Curaçao Blu prima di mixare.

Per fare un **Daiquiri Derby** aggiungete 2 cucchiaini di succo d'arancia fresco prima di mixare.

### Pina colada ghiacciata



Ogni giorno vi sembrerà di essere su un'isola tropicale bevendo una Pina colada. Nata a Porto Rico, questa deliziosa miscela di cocco e ananas diventò popolare quando la canzone "Pina colada song" svettò in cima a tutte le classifiche negli anni '70.

Ghiaccio  
60 gr circa di rum  
1 bella spruzzata di crema di cocco  
1 bella spruzzata di succo di ananas

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo.

Per fare una Pina Colada semplice, prendete del mix per Pina colada e mixatela con rum e ghiaccio.



## Colpo-in-testa



Il suo nome dice tutto. Bevetelo con attenzione e assicuratevi di avere un autista!

Ghiaccio  
30 gr di vodka  
30 gr di rum leggero  
30 gr di tequila  
30 gr di gin  
40 gr circa di mix dolce e aspro  
80 gr circa di coca cola

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** con ghiaccio.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo e servite.

## Boulevard Bellini



Una versione unica e freschissima del raffinato Bellini. Una deliziosa miscela dal sapore fruttato che è saporito senza mancare di dolcezza. Un aperitivo perfetto per pranzi o cene, a colazione o a bordo piscina, praticamente sempre!

Ghiaccio  
Pesche congelate  
2 bicchierini di champagne  
2 bicchierini di grappa alla pesca  
30 gr di soda al limone o lime  
1 cucchiaino di zucchero

**Fase 1:** Riempite un **Bicchiere** o una **Ciotola alta** metà con ghiaccio e metà con le pesche congelate.

**Fase 2:** Versate tutti gli ingredienti liquidi.

**Fase 3:** Mixate fino a quando il composto è omogeneo.

## Mystic Martini



I conoscitori del Martini saranno conquistati dalle schegge di ghiaccio di questo capolavoro. Non solo. Questo cocktail si presenta in modo mistico e spettacolare.

60 gr circa di gin o vodka  
una spruzzata di vermut secco  
1 cubetto di ghiaccio

**Fase 1:** Mettete tutti gli ingredienti nella **Ciotola alta** e mixate ad impulsi fino a quando il ghiaccio è scomparso (ottenere solo alcune schegge è l'obiettivo finale).

**Fase 2:** Versate in un bicchiere da martini.

**Fase 3:** Guarnite con un'oliva o una cipollina da cocktail.



## Colazione

Molte persone non fanno colazione non perché non vogliano, ma perché non hanno tempo. Finalmente, con Magic Bullet potrete preparare una colazione gustosa e nutriente senza temere di essere in ritardo al lavoro e senza arrivare a casa e ritrovarvi una montagna di piatti da lavare. In pochi secondi potrete preparare soffici uova, muffin, pane, frittelle dolci e pancake bollenti... chi più ne ha più ne metta. Inoltre, per pulire basterà aprire la lavastoviglie e buttarvi tutto dentro. Non c'è modo migliore per cominciare la giornata!

### Frittelle pronte in un minuto



Con Magic Bullet, fare i pancake è facile e veloce. Tutti possono prepararsi i loro preferiti. Cominciate impastando una miscela di base per frittelle dolci, poi aggiungete qualsiasi ingrediente desideriate. Potrete creare deliziosi pancake con i mirtilli, con un soffice mix di mela e cannella, con banana e nocciole, tutto dallo stesso impasto di base e in pochissimi secondi... così tutti si possono gustare i pancake di cui hanno voglia!

- 1 tazza di latte
- 1 uovo
- 1 tazza di miscela per frittelle dolci

**Prima...** Versate il latte e l'uovo (o qualsiasi ingrediente richiesto dalla vostra miscela per frittelle dolci) nella **Ciotola alta**, poi aggiungete la miscela per frittelle.

**Poi...** Date agli ingredienti diversi impulsi veloci fino a quando l'impasto è ben miscelato (non mixate troppo o i pancake risulteranno duri)

**Infine ...** Versate  $\frac{1}{4}$  tazza di composto in una padella leggermente unta su fuoco medio fino a quando i bordi sembrano secchi, poi capovolgete e cuocete l'altro lato.



Se dovete dar da mangiare a una squadra, raddoppiate, triplicate o quadruplicate le dosi ed usate il **Mixer** per impastare. Potrete versare il composto direttamente in padella!



**Aggiungete una banana, una cucchiata di composta di mela o una manciata di frutti di bosco all'impasto prima di mixare... divino!** Fate voi stessi il vostro personalissimo *sciropo di frutta* aggiungendo una manciata di frutta surgelata (o fresca) nella **Ciotola**

**Bassa** e mixate con la **Lama a stella** fino ad ottenere una consistenza omogenea. Se lo volete caldo, mettetelo nel microonde per 30 secondi. Se lo volete addolcire, aggiungete un cucchiaino di zucchero.



## Pancake ai mirtilli



**Prima...** Versate una manciata di mirtilli freschi o surgelati nella ricetta di base dei pancake (vedi sopra) e date qualche impulso veloce per mescolare il composto e i mirtilli.

**Poi...** Svitare il coperchio e aggiungete un'altra piccola manciata di mirtilli interi, richiudete il coperchio e shakerate il tutto. (Non mixate ancora. L'idea è quella di mixare i mirtilli interi nel composto aromatizzato al mirtillo).

**Infine...** Versate  $\frac{1}{4}$  di tazza di composto in una padella leggermente unta su fuoco medio fino a quando i bordi sembrano secchi, poi capovolgete e cuocete l'altro lato.

## Omelette istantanea



Vi ricordate quando facevate le omelette con coltelli e taglieri, varie ciotole e tanta fatica per tritare? Quei giorni sono finiti. Ora, quasi senza fatica, potrete gustarvi questo gustoso piatto a colazione o a pranzo. Con Magic Bullet potete tritare le verdure, grattugiare il formaggio e sbattere le uova allo stesso tempo, tutto in meno di 10 secondi! Questa ricetta comincia con l'omelette di base e poi vi dà una serie di varianti tra cui scegliere. Non dovete porvi dei limiti con queste ricette: sperimentate e divertitevi! Mescolate e abbinare gli ingredienti che vi piacciono di più, poi seguite le istruzioni per l'omelette semplice o per quella Tradizionale. Buon appetito!

## Ingredienti per l'omelette di base

3 uova  
un goccio di latte (panna o acqua)  
sale e pepe a piacere

## Varianti alla Omelette

### Prosciutto e formaggio

60 gr di prosciutto  
30 gr di Emmental

### Vegetariana

Funghi  
Peperoni  
Cipolle  
Pomodoro

### Hawaiana

60 gr di prosciutto  
ananas  
2 funghi  
 $\frac{1}{4}$  tazza di pomodoro fresco  
30 gr di Emmental

### Western

Prosciutto a cubetti  
Peperoni  
Cipolle  
Emmental



## Omelette semplice

Invece della solita omelette farcita, questa semplice variante sfrutta la potenza di Magic Bullet per integrare completamente tutti gli ingredienti nello stesso impasto, così ogni forchettata sarà densa di sapore. Non importa di quale tipo di omelette abbiate voglia, mangerete come un re in men che non si dica, praticamente senza dover pulire.

**Prima di cominciare...** a mescolare tutti gli ingredienti nel Magic Bullet, mettete un po' di olio o burro a riscaldare su fuoco medio. Ci vogliono solo uno o due minuti, quindi non cominciate troppo presto.

**Ora...** aggiungete la miscela per omelette o qualsiasi altro ingrediente aggiuntivo nella **Ciotola bassa** e date qualche impulso (vedi Metodo ad impulsi a Pagina 13) fino a quando tutti gli ingredienti sono sminuzzati.

**Poi...** Versate l'impasto dell'omelette nella padella unta e riscaldata. Successivamente... Abbassate la fiamma, coprite la padella con un coperchio e cuocete fino a quando l'omelette è cotta.

**Forse volete...** Usare una spatola per tirare da una parte un angolo dell'omelette in modo che l'uovo crudo scivoli sulla porzione di padella vuota e si cuocia.

## Omelette tradizionale

Se siete il tipo cui piace avere tutti gli ingredienti ripiegati all'interno dell'omelette, questa ricetta fa per voi. Non avete mai mangiato una omelette più leggera e soffice! Godetevela!

**Prima di cominciare...** a mescolare tutti gli ingredienti nel Magic Bullet, mettete un po' di olio o burro a riscaldare a fuoco medio. Ci vogliono solo uno o due minuti, quindi non cominciate troppo presto.

**Ora...** aggiungete la miscela per omelette nella **Ciotola bassa** e mixate fino a quando tutto sia ben miscelato.

**E...** versate l'impasto dell'omelette nella padella unta e riscaldata. Abbassate la fiamma e coprite con il coperchio.

**Ora...** date qualche impulso (vedi Metodo ad impulsi a Pagina 13). Mantenete una consistenza abbastanza grossolana.

**Forse volete...** quando l'omelette sembra cotta, aggiungete il composto per farcire su una metà dell'omelette e ripiegatevi sopra l'altra metà. Scaldare l'omelette per alcuni minuti fintanto che il ripieno si sarà scaldato e servite immediatamente.



Per una omelette ancora più semplice, nei supermercati sono in vendita apposite teglie per il microonde. Basterà versarvi il composto e sfornare l'omelette fumante e saporita quando si sente il campanello. Non potrebbe essere più facile.

**Per una versione a basso contenuto di grassi,** usate olio o burro senza grassi per ungere la padella.

**Per una versione ancora meno grassa,** usate solo gli albumi.



## Uova strapazzate in 6 secondi



Questa semplice ricetta vi farà assaporare le uova più saporite e soffici che abbiate mai mangiato. Vi sembrerà di essere in paradiso! Senza ciotole, senza tritare, senza sporcare!

2 uova  
un goccio di latte, panna o acqua  
sale e pepe (a scelta)

Aggiunte  
15 gr del vostro formaggio preferito  
passata di pomodoro  
cipolla a fette  
30 gr di prosciutto  
2 foglie di basilico  
tutto ciò che desiderate!

**Prima...** mescolate gli ingredienti nella **Ciotola bassa** e mettete il composto in una padella leggermente unta.

**Poi...** Mescolate finché non sono cotti e servite subito.



Questa ricetta è per una sola porzione di uova strapazzate. Aumentate gli ingredienti in base al numero di persone che dovete servire... Usate la **Ciotola alta** per più di due porzioni e se dovete dar da mangiare ad un esercito, usate il **mixer** per mescolare tutto.



**Uova strapazzate super facili.** Per preparare le uova strapazzate più semplici del mondo, seguite le istruzioni precedenti e poi passate al microonde il composto per 2-3 minuti. Mettete le uova mixate in una ciotola o cuocete le direttamente nella ciotola di Magic

**Bullet!** Per ottenere la consistenza perfetta per le uova strapazzate, mescolate le uova ogni 20 secondi circa... sono semplicemente divine e non si fa confusione in cucina. Una colazione nutriente e gustosa che piacerà anche ai bambini.

**Versione senza grassi.** Per una versione a basso contenuto di grassi, usate olio o burro senza grassi e solo gli albumi.

## Muffin ultrarapidi



Questa miscela per muffin è per circa 6 pezzi grandi o 12 muffin piccoli. Con Magic Bullet potrete preparare 3 o 4 tipi diversi di muffin in meno tempo di quanto sia necessario per accendere il forno... tutti potranno avere i loro preferiti!

Ogni tipo di muffin comincia dalla ricetta base poi potete aggiungere ingredienti sulla base di questa. Abbiamo scoperto il modo più semplice per fare il composto di base per muffin nella **Ciotola alta**; poi basta trasferire 1/3 o 1/2 del composto nella **Ciotola bassa**, aggiungere gli altri ingredienti, dare qualche impulso e versare in stampini per muffin.



## Impasto base per muffin

1 uovo  
½ tazza di latte  
1 cucchiaino di olio  
1 tazza e ¼ di miscela già pronta  
¼ tazza di zucchero

**Prima di iniziare...** Preriscaldate il forno a 180° e ungete degli stampini o rivestite delle tazzine con carta da forno.

**Poi...** Aggiungete tutti gli ingredienti nell'ordine elencato nella **Ciotola alta**.

**E...** Mixate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Se gli ingredienti...** sono un po' duri da mescolare, togliete la **Ciotola alta** dalla base e date una bella shakerata., quindi rimettetela a posto e ricominciate a mescolare. Adesso procedete con la ricetta dei muffin che avete scelto quelle che seguono.



Un buon modo per provare se i muffin e il pane sono cotti: introducete uno stuzzicadenti al centro del muffin o della pagnotta; se l'impasto si attacca, allora la cottura non è ancora ultimata.



Fate una bella quantità di muffin. Per fare più muffin, raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate il **Mixer** per impastare.

## Muffin ai mirtilli



Questi muffin soffici e caldi sono pieni di tutto il sapore dei mirtilli. Proprio come quelli della mamma ma con un'ora in meno di cottura!

½ **Ciotola alta** di impasto di base per muffin (vedi Pagina 38-39)  
una bella manciata di mirtilli  
2 cucchiaini di zucchero  
un goccio di latte

**Prima...** Versate metà dell'impasto per muffin nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** aggiungete la maggior parte dei mirtilli a un goccio di latte, date qualche impulso ma cercate di ottenere una consistenza abbastanza densa.

**Successivamente...** versate negli stampini e mettete qualche mirtillo intero sopra. Infine... spargete un pizzico di zucchero su ogni muffin (a scelta)

**E...** cuocete in forno a 180° per 15 minuti o fino a quando la parte superiore dei muffin non sarà dorata.



**Pane ai mirtilli.** Per fare il pane ai mirtilli, raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate il **mixer** per impastare. Versate gli ingredienti in una teglia unta e cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti fino a che la crosta è dorata.



## Muffin alla banana e nocciole



Immaginate: un piatto fumante, fresco di forno, che aspetta solo un fiocco di burro per essere mangiato. Semplicemente divino senza spreco di tempo. Viziatevi!

½ **Ciotola alta** di impasto di base per muffin (vedi Pagina 38-39)

1 banana

¼ tazza di nocciole col guscio

un pizzico di zucchero

un goccio di latte

**Prima...** Versate metà dell'impasto per muffin nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** aggiungete la banana, la gran parte delle nocciole e un goccio di latte, date qualche impulso ma cercate di ottenere una consistenza abbastanza densa.

**Successivamente...** versate negli stampini e mettete le nocciole a pezzi grossi sopra.

**E...** cuocete in forno a 180° per 15 minuti o fino a quando la parte superiore dei muffin non sarà dorata.



**Pane alla banana e nocciole.** Per fare questo tipo di pane, raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate il mixer per impastare. Versate gli ingredienti in una teglia da forno unta e cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti fino a quando la superficie non è dorata.

## Muffin al cioccolato



Cioccolato fuso caldo, cos'altro si può aggiungere? Questi muffin si sciolgono in bocca e praticamente si preparano da soli! Assaporateli!

½ **Ciotola alta** di impasto di base per muffin (vedi Pagina 38-39)

¼ tazza di fiocchi di cioccolato

un goccio di latte

**Prima...** Versate metà dell'impasto per muffin nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** aggiungete quasi tutto il cioccolato e un goccio di latte, date qualche impulso ma cercate di ottenere una consistenza abbastanza densa.

**Successivamente...** versate negli stampini e mettete qualche scaglia di cioccolato sopra.

**E...** cuocete in forno a 180° per 15 minuti o fino a quando la parte superiore dei muffin non sarà dorata.



**Pane alla cioccolato.** Per fare questo tipo di pane, raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate il mixer per impastare. Versate gli ingredienti in una teglia da forno unta e cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti fino a quando la superficie non è dorata



## Crema al formaggio tenero



Ahh... soffice formaggio tenero, una delle cose più buone che ci sia. Una crema semplicissima adatta per la prima colazione o il pranzo. Tenete dei crostini o dei cracker a portata di mano!

1 tazza di formaggio tenero e cremoso  
un goccio di latte

### **Aggiunte**

Erba cipollina  
Pomodori essiccati  
Aneto  
Cipolla rossa  
Scalogno  
Basilico  
Salmone affumicato

**Semplicemente...** Versate il formaggio tenero e i vostri ingredienti preferiti nella **Ciotola alta** e mixate fino ad ottenere un composto omogeneo.



Le creme al formaggio vengono servite spesso sui crostini, altre molto saporite vengono usate per farcire le gambe di sedano: basta riempire la parte centrale del sedano e tagliarlo a pezzetti piccoli, oppure usate la crema come un pinzimonio per le verdure.



## Zuppe e Panini

### Zuppe

Queste deliziose zuppe completamente naturali fatte in casa sono più facili da fare delle zuppe pronte, ci vuole meno tempo per prepararle e si fa meno confusione. Con Magic Bullet potete mixare, scaldare e mangiare la vostra zuppa nello stesso contenitore! Potete anche richiudere con un **Coperchio Richiudibile Salva Freschezza** e portarvi le vostre zuppe cremose al lavoro o a scuola.

#### Zuppa di broccoli



Con questa ricetta preparerete una cremosa zuppa di broccoli fumante. Squisita!

- 1 tazza di broccoli (infiorescenze)
- 1 spicchio di aglio
- ½ tazza di brodo di pollo
- 1/3 di tazza di panna (latte o yogurt magro)
- sale e pepe a piacere

**Prima...** Versate i broccoli, l'aglio e il brodo di pollo nella **Ciotola alta**.

**Poi...** Chiudete con il **Coperchio forato** e passate al microonde per 2-3 minuti fino a quando i broccoli sono teneri.

**Poi...** Aprite la ciotola, aggiungete la panna e avvitate la **Lama a stella**.

E... Mixate fino ad ottenere la consistenza di una zuppa.



Questa ricetta per una porzione o 2 tazze di zuppa. Per cuocere più porzioni, moltiplicate gli ingredienti per il numero di persone da servire. Per una quantità superiore alle due tazze, usate il **Mixer**.



**Versione senza grassi.** Usate yogurt magro o latte scremato al posto della panna.

**Versione vegetariana.** Usate brodo di verdura al posto di quello di pollo.

**I bambini la divoreranno.** Se scaldate ¼ di tazza di formaggio con i broccoli, c'è una buona

probabilità che i vostri bambini li divoreranno. Se poi direte che è una "zuppa di formaggio" anziché di broccoli, la mangeranno tutta!

#### Zuppa di asparagi istantanea



Nessuno lascerà nel piatto nemmeno un cucchiaino di questa superba zuppa **Gustosa**. Vi lascerà semplicemente senza parole!

- 1 tazza di punte di asparagi (circa 7-8 pezzi)
- 1 spicchio di aglio
- ½ tazza di brodo di pollo
- 1/3 tazza di panna (latte o yogurt magro)



**Prima...** Versate gli asparagi, l'aglio e il brodo di pollo nella **Ciotola alta**.

**Poi...** Chiudete con il **Coperchio forato** e passate al microonde per 2-3 minuti fino a quando gli asparagi sono teneri.

**Poi...** Aprite la ciotola, aggiungete la panna e avvitate la Lama a stella.

**E...** Mixate fino ad ottenere la consistenza di una zuppa.



Questa ricetta per una porzione o 2 tazze di zuppa. Per cuocere più porzioni, moltiplicate gli ingredienti per il numero di persone da servire. Per una quantità superiore alle due tazze, usate il **Mixer**.



**Prendete il massimo dai vostri asparagi.** Non usate un coltello per togliere la punta agli asparagi ma staccatela con le mani: si romperà esattamente nel punto che volete usare.

**Versione senza grassi.** Usate yogurt magro o latte scremato al posto della panna.

**Versione vegetariana.** Usate brodo di verdura al posto di quello di pollo.

### Zuppa di pomodoro turbo



Volete sentire i vostri bambini chiedervi delle verdure? Questa saporita zuppa casereccia diventerà una delle loro preferite.

10-12 pomodorini ciliegia o 1 pomodoro normale (circa 1 tazza)

1 spicchio di aglio

½ tazza di brodo di pollo

1/3 di tazza di panna (latte o yogurt magro)

**Prima...** Versate i pomodorini, l'aglio e il brodo di pollo nella *Ciotola alta*.

**Poi...** Chiudete con il *Coperchio forato* e passate al microonde per 2-3 minuti fino a quando il pomodoro è tenero.

**Poi...** Aprite la ciotola, aggiungete la panna e avvitate la *Lama a stella*.

**E...** Mixate fino ad ottenere la consistenza di una zuppa.



Questa ricetta per una porzione o 2 tazze di zuppa. Per cuocere più porzioni, moltiplicate gli ingredienti per il numero di persone da servire. Per una quantità, superiore alle due tazze, usate il **Mixer**.



**Versione senza grassi** Usate yogurt magro o latte scremato al posto della panna.

**Versione vegetariana.** Usate brodo di verdura al posto di quello di pollo.



## Gazpacho



Questa raffinata e gustosa zuppa tradizionale mediterranea piacerà a tutti. Assolutamente perfetta come antipasto per un pranzo. Se volete fare colpo sui vostri ospiti, preparatela e li lascerete a bocca aperta.

½ peperone rosso  
1-2 spicchi di aglio  
1 tazza di brodo di pollo  
una spruzzata di aceto di vino rosso  
¼ di cetriolo  
un rametto di prezzemolo tritato

**Prima...** Versate tutti gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola alta** e sistemate la **Lama a stella**.

**Poi...** date qualche impulso (per il **Metodo ad impulsi** vedi Pagina 13) fino ad ottenere una consistenza omogenea ma densa.



Questa ricetta è per due ciotole abbondanti o 4 tazze da consommè.



Il Gazpacho è più buono freddo. Per un antipasto golosissimo, mettete dei gamberetti cotti e freddi sul fondo di piccole tazze e versatevi sopra il gazpacho.



**Versione vegetariana.** Usate brodo di verdura al posto di quello di pollo.  
**Usatelo per intingere** le patatine o i crostini.



## Panini

Siete stanchi della solita minestra a pranzo? Siete stanchi di spendere tutti i soldi in pranzi costosissimi perché non avete tempo di prepararvene uno a casa? Grazie a Magic Bullet, adesso potrete farvi dei meravigliosi panini golosi e leggeri da portarvi dietro, pronti in pochi secondi e che costano pochissimo rispetto a quelli del bar.

### Insalata di pollo in 7 secondi



Avevamo dimenticato come fosse buona una semplice insalata di pollo per farcire un panino. Le noci e la mela creano una farcitura irresistibile.

- ¼ di mela senza torsolo (circa ¼ di tazza)
- una fetta di cipolla
- 1 tazza di pollo cotto (avanzi, anche la carne rimasta a pranzo)
- 2 cucchiaini di noci
- 1-2 cucchiaini di maionese

**Prima...** Versate tutti gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola bassa** e sistemate la **Lama a stella**.

**Poi...** date qualche impulso (per il Metodo ad impulsi vedi Pagina 13) per tagliare e mescolare tutti gli ingredienti. Basta che facciate pressione sulla ciotola e poi rilasciate immediatamente, fate una pausa e lasciate che gli ingredienti si depositino (vedi **Metodo Tap** a Pagina 14), poi date velocemente un altro impulso finché avrete ottenuto una buona consistenza.

**Ricordate di...** applicare una leggera pressione in senso antiorario alla ciotola per evitare che si blocchi in posizione **Lock On** (vedi il **Metodo ad impulsi** a Pagina 13).

**Infine ...** spalmate su due fette di pane e gustatevi il panino.



Neanche Magic Bullet può sfidare le leggi della fisica, quindi se avete riempito eccessivamente la ciotola, o se gli ingredienti della vostra insalata sono troppo densi per far sì che quelli nella parte superiore della ciotola raggiungano la lama, vi consigliamo di usare i **Metodi Shake** o **Tap** illustrati a Pagina 13 e 14. Se poi sono molto densi, togliete la parte di insalata che si incastrata sul fondo, mettetela in una ciotola e continuate a dare impulsi ai restanti ingredienti. Una volta che è stato tritato tutto, potete aggiungere la parte che avevate tolto e dargli una serie di impulsi per miscelare.



L'insalata di pollo è molto versatile. Aggiungete altri ingredienti alla lista. Provate a mettere un pizzico di noce moscata o cannella. Servite su pane tostato o versate ne una cucchiainata su una foglia di insalata verde. Avete mai visto un modo più piacevole di mangiare gli avanzi? Buon appetito!



**Versione senza grassi.** Usate brodo di pollo sgrassato, condimenti senza grassi o yogurt magro al posto della maionese per un pranzo o una cena gustosa e leggera.

**Pomodori o peperoni ripieni.** Scavate l'interno di un pomodoro o di un peperone e farciteli con l'insalata di pollo... un pranzetto delizioso senza pane. Per preparare l'**Insalata di pollo al Curry**, mettete una spruzzata o due di polvere di curry al posto di mele e noci.



## Insalata di uova espresso



Gustosa insalata di uova senza affettare e tritare, che meraviglia! Un pranzo veloce e saporito che piacerà sia ai grandi che ai più piccoli.

- 2 uova sode
- 1 gambo di sedano
- una fetta di cipolla
- 1-2 cucchiaini di maionese
- un pizzico di senape in polvere (a scelta)

**Prima di iniziare...** Spezzate a metà il sedano e cercate di togliere quanti più sfilacci possibile.

**Poi...** Versate gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola bassa** e sistemate la **Lama a stella**.

**Mixate a impulsi usando il Metodo a impulsi...** Basta che facciate pressione sulla ciotola e poi rilasciate immediatamente, fate una pausa e lasciate che gli ingredienti si depositino, poi date velocemente un altro impulso finché avrete ottenuto una buona consistenza.

**E servite.**



Date un tocco di sapore aggiungendo un pizzico di condimento dolce o un po' di senape di Digione agli ingredienti prima di mixare. Spruzzate un po' di paprika sul panino e munitevi di un tovagliolo perché questo panino non farà nemmeno in tempo a toccare il piatto!



**Versione senza grassi.** Usate la senape e un goccio di brodo di pollo o di brodo vegetale al posto della maionese per una versione gustosa e senza grassi.

**Pomodori o peperoni ripieni.** Scavate l'interno di un pomodoro o di un peperone e farciteli con l'insalata di pollo... un pranzetto delizioso senza pane.

## Panino saporito allo speck ultrarapido



Questa crema sorprendentemente saporita da spalmare sul panino piace sia ai grandi che ai piccoli e non potrebbe essere più semplice o veloce da fare. Il suo intenso sapore di senape è incredibilmente gustoso, perfetto per i panini.

- 1 tazza e ½ di speck affumicato (o tacchino affumicato senza grassi)
- 1/3 tazza di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di senape di Digione
- una fetta di cipolla

**Prima...** Versate gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola bassa** e sistemate la **Lama a stella**.

**Poi...** date qualche impulso (per il **Metodo ad impulsi** vedi Pagina 13) per tagliare e mescolare tutti gli ingredienti. Basta che facciate pressione sulla ciotola e poi rilasciate immediatamente, fate una pausa e lasciate che gli ingredienti si depositino (vedi **Metodo Tap** a Pagina 14), poi date velocemente un altro impulso finché avrete ottenuto una buona consistenza.

**E servite**





Servite su una fetta di pane oppure continuate a mixare ad impulsi fino ad ottenere la consistenza di un pat  da servire su crostini o fette di pane croccante



**Panini a girandola.** Lo speck   perfetto per i panini a girandola. Basta stendere uniformemente lo speck e un po' di formaggio tenero su del pane sottile (o delle tortillas) e arrotolarlo. Fare delle rondelle che fermerete con degli stuzzicadenti per un piatto stuzzicante.



## Cena

### Sughi per la pasta

Ciascuno di questi sughi è talmente veloce e semplice che tutti possono prepararsi quello che preferiscono. In meno tempo di quanto sia necessario per scaldare un vasetto di sugo confezionato sui fornelli, potrete preparare un sugo cremoso, una porzione di ottimo pesto o un gustoso sugo di carne. E se questo non bastasse, pulire sarà uno scherzo. Mescolerete e cucinerete gli ingredienti nello stesso contenitore che metterete poi in lavastoviglie e il gioco è fatto! Mai più taglieri, pentole e padelle!

### Sugo di carne per spaghetti



Sia che vogliate cominciare da zero che preparare un delizioso sugo usando gli avanzi, questo sugo di carne fa per voi. Ogni forchettata è densa di sapore!

- ¼ di tazza di brodo di pollo
- 10-12 pomodorini ciliegia o 1 pomodoro normale (in 4 spicchi)
- 1 cipollina o ¼ di cipolla normale
- 2 cucchiaini di vino rosso (a scelta)
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di basilico
- ¼ tazza hamburger di carne cruda, bistecca o tacchino (vedi le Note per usare la carne cotta)
- un pizzico di condimento mediterraneo (a scelta)
- sale e pepe a piacere

**Prima...** Versate tutti gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola alta** e inserite la **Lama a stella**. Mixate a impulsi usando l'apposito Metodo (Pagina 13). Basta che facciate pressione sulla ciotola e poi rilasciate immediatamente, fate una pausa e lasciate che gli ingredienti si depositino, poi date velocemente un altro impulso finché avrete ottenuto una buona consistenza.

**Poi...** svitate la **Lama a stella** e richiudete con il **Coperchio forato**.

**E...** mettete la ciotola nel microonde e cuocete a temperatura elevata per 8-10 minuti fino a quando la carne è cotta. Ogni microonde è diverso, quindi controllate la pietanza dopo 7 minuti; se sembra che il liquido cominci a seccarsi, usate un guantone per estrarre la ciotola e mescolare, e cuocete per altri 30 secondi. (Potete aggiungere altra acqua o vino).

**Mescolate...** e servite sulla pasta calda.



Cuocere la carne direttamente nel sugo le conferisce una consistenza particolare, sebbene il sapore sia la fine del mondo. Se la consistenza non vi piace, passate prima la carne al microonde nella ciotola, poi continuate seguendo le istruzioni. Questa ricetta è per due porzioni abbondanti di sugo. Per farne di più, raddoppiate gli ingredienti e usate il mixer.



Cospargete la vostra pasta fumante con del parmigiano! Mettete un pezzo di parmigiano nella **Ciotola bassa** e inserite la **Lama a stella**. Tritate fino ad ottenere una polvere grossolana. Chiudere



con un **coperchio forato** e spargete sulla pasta!



**Usate gli avanzi di carne.** Se avete degli avanzi di carne cotta... seguite le stesse istruzioni ma sostituite l'hamburger crudo con gli avanzi di pollo, bistecca, hamburger, salsiccia, maiale, qualsiasi cosa abbiate in casa. Avrete solo bisogno di cuocere il vostro sugo al microonde per 6 minuti.

**Sugo alla Bolognese.** Se volete il sugo alla Bolognese, aggiungete ½ di panna densa e un altro goccio di vino rosso al sugo cotto e mixate a impulsi per una o due volte.

### Sugo alla Alfredo



Chiunque sia Alfredo, dobbiamo fargli i complimenti. Questo sugo cremoso, intenso, tipico italiano è stato usato per centinaia di anni per un buon motivo: è incredibile!

- ¼ di tazza di panna densa
- 2 cucchiaini di burro
- 1-2 spicchi di aglio
- ½ tazza di parmigiano
- 3 rametti di prezzemolo fresco
- sale e pepe a piacere

**Prima...** Versate tutti gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola alta** e inserite la **Lama a stella**.

**Poi...** mixate tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

**Successivamente...** estraete la **Lama a stella** e chiudete con il **coperchio forato**.

**Cuocete...** nel microonde per 1-2 minuti a temperatura alta fintanto che il sugo è ben caldo.

**Infine ...** inserite la **Lama piatta** e mixate a impulsi per 3-4 volte.

**Mescolate...** e servite sulla pasta calda.



Questa ricetta è per una porzione abbondante di sugo. Raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate la **Ciotola alta** per preparare più porzioni.



Aggiungete un po' di parmigiano sulla pasta fumante. Mettete un pezzo di parmigiano nella **Ciotola bassa** e inserite la **Lama a stella**. Tritate fino ad ottenere una polvere grossolana. Chiudete con un **coperchio forato** e spolverizzate sulla pasta!



## Pesto presto



Intenso, saporito e gustoso, questo semplice sugo al pesto è una delizia a effetto sicuro persino per i palati più esigenti.

- 10-12 foglie di basilico fresco
- 2 cucchiaini di pinoli
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino e ½ di sale grosso (a scelta)
- 1-2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di parmigiano

**Prima...** Versate tutti gli ingredienti nell'ordine dell'elenco nella **Ciotola alta**.

**Poi...** inserite la **Lama a stella** e mixate a impulsi fino a quando il pesto avrà una consistenza leggermente granulosa.

**Successivamente...** estraete la **Lama a stella** e chiudete con il **coperchio forato**.

**E...** mettete la ciotola nel microonde per 2-3 minuti a temperatura alta fintanto che il sugo è ben caldo.

**Mescolate...** e servite sulla pasta calda.



Questa ricetta è per una porzione abbondante di sugo. Raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate la **Ciotola alta** per preparare più porzioni. Se desiderate un sugo più fine, aggiungete più olio fino a quando avrete ottenuto la consistenza desiderata.



Aggiungete un po' di parmigiano sulla pasta fumante. Mettete un pezzo di parmigiano nella **Ciotola bassa** e inserite la **Lama a stella**. Tritate fino ad ottenere una polvere grossolana. Chiudete con un **coperchio forato** e spolverizzate sulla pasta!



**Intingolo al pesto.** Il pesto è ottimo anche come intingolo. Servitelo caldo o a temperatura ambiente con del pane a fette.

## Maccheroni e formaggio super facili



Formaggio fuso... dobbiamo aggiungere altro? Maccheroni e formaggio non è a caso il piatto più conosciuto al mondo, è eccezionale. E con Magic Bullet, è semplicissimo. I bambini divoreranno questo piatto!

- ¼ di tazza del vostro formaggio preferito
- un goccio di panna densa (o latte)

**Prima...** aggiungete il formaggio e il latte nella **Ciotola bassa**.

**Poi...** passatelo al microonde per 1-2 minuti a temperatura elevata fino a quando il formaggio è completamente fuso.

**Togliete la ciotola dal microonde...** usando un guantone da forno, inserite la **Lama piatta** e mixate a impulsi per 3-4 volte.

**Versate...** sui maccheroni caldi e servite.





Questa ricetta è per una porzione abbondante di sugo. Raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate la **Ciotola alta** per preparare più porzioni.



**Aggiungete delle verdure.** Ai bambini piacciono molto questi maccheroni col formaggio tanto che potreste aggiungerei qualche verdura dopo che il formaggio si è sciolto nel microonde e prima di passare al mixer. Mettete un pomodoro o qualche broccolo bollito. Vi stupirete di come i vostri bambini puliranno il piatto.



## Dolci

Finalmente un modo di preparare dolci senza mettere a soqquadro tutta la cucina! Da cheesecake ricche e cremose a sorbetti di frutta senza grassi, queste ricette delizieranno il palato, soddisferanno i golosi di dolci e sarete fuori dalla cucina in men che non si dica.

### Cheesecake



Una cheesecake deliziosa non è mai stata più facile da preparare. In pochi secondi, potrete cucinare la cheesecake più cremosa e soffice che abbiate mai assaggiato

- 1 confezione di formaggio cremoso
- 2 uova
- ½ tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 base di pasta croccante

**Prima di iniziare...** riscaldare il forno a 180°.

**Prima...** versate tutti gli ingredienti (tranne la base di pasta) nella **Ciotola alta** e mixate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Poi...** versate gli ingredienti sulla base di pasta croccante.

**E...** Cuocete in forno a 180° per 20-25 minuti (fino a cottura ultimata).



.Ricoprire una cheesecake con della frutta è un'ottima farcitura. Per fare una **Cheesecake alla fragola** o una **Cheesecake ai mirtilli**, riempite una **Ciotola bassa** per ¾ con fragole o mirtilli freschi, aggiungete 1-2 cucchiari di zucchero e mescolate fino ad ottenere uno sciroppo denso.

Versatelo sulla cheesecake raffreddata (deve essere rimasta almeno un'ora in frigo), poi aggiungete uno strato di fragole a fettine o di mirtilli interi sopra lo sciroppo. Mettete in frigo per alcune ore e servite.



**Copertura alla ciliegia facilissima.** Lasciate raffreddare la vostra cheesecake per almeno un'ora in frigo, poi ricoprite con un vasetto di copertura alla ciliegia. Una **Cheesecake alla ciliegia** deliziosa senza praticamente far fatica!

### Mousse al cioccolato



Penserete di essere in paradiso... tutto per circa 4 minuti di lavoro! Questo dessert intenso e stuzzicante lascerà senza parole chi lo assaggerà.

- ¼ tazza di panna densa
- 2 cucchiari di sciroppo di cioccolato

**Prima...** versate gli ingredienti nella **Ciotola bassa** e mixate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Poi...** servite.





Questi ingredienti servono una porzione. Per fare più porzioni, raddoppiate o triplicate le dosi.



Usando la **Lama piatta**, tritate un po' di cioccolato nella **Ciotola bassa**. Chiudete con il **Coperchio forato** e versate sulla vostra mousse. Potete anche montare un po' di panna (Pagina 19) e aggiungerne un ciuffetto su ogni porzione.

### Sorbetto alla frutta superveloce



Un dessert sano e rinfrescante in pochi secondi! I bambini penseranno che sia gelato e vi chiederanno questa delizia completamente naturale senza zucchero tutti i giorni!

1 tazza della vostra frutta preferita surgelata (a noi piacciono i frutti di bosco)

2-3 cucchiaini di acqua (o succo di frutta o il vostro liquore preferito)

**Prima...** versate gli ingredienti nella **Ciotola bassa** e mixate fino ad ottenere un composto omogeneo.  
**Poi...** servite.



Per ottenere la consistenza desiderata, potete aggiungere più acqua o succo di frutta alla frutta surgelata.



Per un pranzo elaborato o una festa, fate diversi gusti (mirtillo, fragola, mango) e metteteli in bicchieri da cocktail. Per presentarli in modo elegante, mettete gusti di colori contrastanti nello stesso bicchiere.

### Milkshake in 6 secondi



Un goccio di latte

1 tazza e ½ di gelato alla vaniglia  
sciropo di cioccolato

**Prima...** versate tutti gli ingredienti, nell'ordine dell'elenco, nella **Ciotola alta** o nel **Bicchiere** e mixate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Poi...** servite subito.



Se vi piace bere il milkshake con una cannuccia, aggiungete più latte per diluirlo e mixate un po' di più. Se volete farne una bella quantità, raddoppiate o triplicate gli ingredienti e usate il *Mixer Magic Bulle!*.

Per un Milkshake ai mirtilli non mettete il cioccolato ma aggiungete una manciata di mirtilli freschi o surgelati.

Per un Milkshake alla fragola aggiungete una manciata di fragole fresche o surgelate



Per un **Milkshake Monster al cioccolato** usate del gelato al cioccolato e aggiungete le vostre bar rette al cioccolato preferite tagliate a pezzetti.

Per un **Milkshake alla menta e cioccolato** aggiungete  $\frac{1}{4}$  di un barretta di cioccolato e due caramelline alla menta.

Per un **Bullet Blizzard** aggiungete confetti al cioccolato colorati alla ricetta di base.

Per un **Polo Nord** aggiungete una caramella alla menta alla ricetta di base.



## Cibo per bambini

Con Magie Bullet potete preparare le pappe per i vostri bambini in modo naturale e sano al 100% in pochissimi secondi direttamente a casa vostra. Ora, ad un costo molto inferiore rispetto a quello che paghereste al supermercato, saprete esattamente cosa c'è nella pappa dei vostri bambini. Create le vostre miscele speciali, usate frutta e verdura biologica... dipende solo dalla vostra fantasia. Il vostro piccolino mangerà fino all'ultimo cucchiaino con un sorriso!

### Pappa alla carota



1 tazza di carotine  
un goccio di acqua

**Prima...** Mettete le carotine e l'acqua nella **Ciotola bassa**, richiudete con il **Coperchio forato** e cuocete a vapore fino a quando sono tenere.

**Poi...** Togliete quasi tutta l'acqua in eccesso; più ne lasciate, più la consistenza sarà leggera. Per i bambini più piccoli, lasciate un cucchiaino circa di acqua; per quelli più grandicelli toglietela quasi tutta. Ne potete sempre aggiungere per diluire.

**Successivamente...** Inserite la **Lama a stella** e mixate fino ad ottenere un purè omogeneo.

**E...** Lasciate raffreddare e servite.

### Pappa di pollo e riso



½ tazza di pollo cotto  
½ tazza di riso cotto  
un goccio di acqua o brodo di pollo

**Prima...** versate gli ingredienti nella **Ciotola bassa** e inserite la **Lama a stella**.

**Poi...** Mixate fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**E...** Scaldate fino ad intiepidire e servite.

### Speciali avanzati



In pratica mettete nella **Ciotola bassa** qualsiasi avanzo vi sia rimasto e passate al mixer fino ad ottenere un composto omogeneo. Piacerà sicuramente ai vostri bambini!

## Drink al caffè

Adesso potrete preparare dei drink al caffè da vero chef a casa vostra ad un prezzo molto inferiore di quello che paghereste al bar. Perché aspettare in fila e spendere i vostri soldi quando potete usare Magic Bullet per creare gustose bevande al caffè calde o drink ghiacciati direttamente casa vostra?

### Caffè Moka



Tutto il sapore della cioccolata calda con la forza dell'espresso dentro una tazzina calda bollente... sicuramente vi piacerà.

Latte

Caffè appena fatto

3-4 cucchiaini di sciroppo di cioccolato (o cacao in polvere)

1-2 cucchiaini di zucchero (a scelta)

**Per cominciare** ... macinate i chicchi tostati usando la **Lama piatta** (vedi Macinare il caffè a Pagina 16-17). Più fine sarà la macinatura, più forte sarà il caffè, quindi macinate grossolanamente per una miscela leggera o ottenete una polvere sottile per un caffè forte.

**Poi...** preparate il caffè

**Ora...** riempite per ¼ la **Ciotola alta** con il latte e passatelo al mixer con la **Lama a stella** per renderlo schiumoso.

**E...** passatelo al microonde ad alta temperatura per 35-45 secondi (fate attenzione a farlo bollire e conseguentemente a non farlo fuoriuscire dalla ciotola... spegnete prima che raggiunga il bordo della ciotola stessa).

**Poi...** Aprite la ciotola e aggiungete lo sciroppo di cioccolato, quindi riempite la **Ciotola alta** quasi fino al bordo con il caffè e date alcuni impulsi per 3 o 4 volte.

**Infine** ... Versate nelle tazze e servite.



Questi ingredienti servono due porzioni. Per una porzione, dimezzate gli ingredienti.



**Panna montata.** Aggiungete un ciuffo di panna montata su ogni tazza. Basta versare della panna densa nella **Ciotola bassa** e montarla con la **Lama piatta** (vedi Montare la panna a Pagina 19).



## Cappuccino



Questo è un classico semplice, una proporzione perfetta tra caffè e latte. È l'espresso migliore in un bagno di schiuma deliziosa!

- 2 tazzine di espresso caldo (o caffè normale caldo)
- latte
- 2 pizzichi di cacao in polvere o cannella (a scelta)

**Per cominciare ...** macinate i chicchi tostati usando la **Lama piatta** (vedi Macinare il caffè a Pagina 16-11). Più fine sarà la macinatura, più forte sarà il caffè, quindi macinate grossolanamente per una miscela leggera o ottenete una polvere sottile per un caffè forte.

**Poi...** preparate il caffè.

**Ora...** riempite completamente la **Ciotola alta** con il latte e passate lo al mixer con la **Lama a stella** per 5-10 secondi.

**E...** passatelo al microonde ad alta temperatura per 35-45 secondi (fate attenzione a farlo bollire e conseguentemente a non farlo fuoriuscire dalla ciotola... spegnete prima che raggiunga il bordo della ciotola stessa).

**Poi...** versate il caffè in 2 tazze mentre aspettate che il latte si sgonfi un po'.

**Poi...** versate il latte fumante nel caffè e aiutandovi con un cucchiaino assicuratevi che la schiuma si depositi su ogni tazza.

**Se volete ...** Spruzzate su ogni tazza un pizzico di cacao o di cannella e servite.



Questi ingredienti servono due porzioni. Per una porzione, dimezzate gli ingredienti. Per 4 porzioni, raddoppiate le dosi.



**Aggiungete un po' di zucchero.** Potete aggiungere un po' di zucchero al vostro cappuccino se lo volete più dolce.

## Igloo Espresso



Rinfrescatevi con questo drink freddo. Vi darà una bella carica e vi lascerà con il sorriso sulle labbra!

- Espresso appena fatto (o caffè avanzato)
- Ghiaccio
- Panna da montare

**Prima...** riempite la **Ciotola alta** con ghiaccio e aggiungete l'espresso fino a riempirla completamente.

**E...** mixate con la **Lama a stella** fino ad ottenere una miscela omogenea e versate nei bicchieri.

**Se lo desiderate...** versate la panna nella **Ciotola bassa** e mixatela con la **Lama piatta** per circa 5 secondi (lo sentirete quando è pronta).

**Poi...** versate la panna montata sopra l'espresso e servite.





Questi ingredienti servono per due porzioni. Per una porzione, dimezzate gli ingredienti; per 4 porzioni raddoppiate gli ingredienti.



**Aggiungete un po' di zucchero.** Potete aggiungere un po' di zucchero al vostro Igloo Espresso se lo volete più dolce.

## Moka ghiacciata



Una variante fresca e rinfrescante del caffè caldo. Perfetto per una calda giornata estiva

- 2 tazze di caffè
- 2-3 cucchiaini di sciroppo di cioccolato (o cacao in polvere)
- 2 tazze di latte
- 1-2 cucchiaini di zucchero (a scelta)
- 1 tazza ½ - 2 tazze di ghiaccio

**Prima...** preparate una caffettiera di caffè (o usate il caffè avanzato)

**Poi...** riempite la **Ciotola alta** con ghiaccio. Aggiungete lo sciroppo di cioccolato, il latte, lo zucchero, e poi riempite fino all'orlo con il caffè e passate al mixer con la **Lama a stella** fino ad ottenere una miscela uniforme.

**E...** versate il composto in 2 tazze da caffè.

**Se lo desiderate...** versate della panna da montare nella **Ciotola bassa** e montate con la **Lama piatta** per circa 5 secondi. Mettetene un po' sulle tazze di caffè e servite.



Questi ingredienti servono per due porzioni. Per una porzione, dimezzate gli ingredienti; per 4 porzioni raddoppiate gli ingredienti.

## Irish coffee



Ideato per resistere a quelle lunghe sere di pioggia in Irlanda, questa bevanda calda è la miscela perfetta per un ottimo caffè, una vera squisitezza per il palato.

- 2 cucchiaini di succo d'arancia
- 2 cucchiaini di succo di limone
- caffè caldo forte
- ½ tazza di panna da montare
- 2 spruzzi di Whisky irlandese (a scelta)

Cominciate con... macinate i chicchi tostati usando la **Lama piatta**. Più fine sarà la macinatura, più forte sarà il caffè, quindi, macinate grossolanamente per una miscela leggera o ottenete una polvere sottile per un caffè forte.

**Poi...** versate il succo di arancia e quello di limone nella **Ciotola alta** e riempite il resto della stessa con il caffè fino al bordo.

**Successivamente...** versate la panna nella **Ciotola bassa** e mixatela con la **Lama piatta** per circa 5 secondi.



**Infine...** versate il caffè in due tazzine, aggiungete il whisky e completate con la panna montata.



Questi ingredienti servono per due porzioni. Per una porzione, dimezzate gli ingredienti; per 4 porzioni raddoppiate gli ingredienti.



## Frullati

Magic Bullet è perfetto per creare deliziosi frullati freschi e drink che sostituiscono un pasto. La parte più bella è che potete mescolare gli ingredienti e bere i vostri frullati dallo stesso bicchiere che può essere poi lavato in lavastoviglie... senza confusione! Inoltre, la potenza di Magic Bullet distribuisce il sapore in modo tale che ogni singolo sorso del vostro frullato sarà gustosissimo!

### Frullato fragola e banana



Un delizioso drink alla frutta perfetto per ogni momento della giornata.

Una manciata di fragole fresche o surgelate  
1 banana  
1 tazza di ghiaccio  
un goccio di succo di arancia

**Prima...** versate tutti gli ingredienti nella **Ciotola alta** o nel **Bicchiere** e inserite la **Lama a stella**.  
**Poi...** bloccate in modalità **Lock On** e passate ai mixer fino ad ottenere un composto omogeneo.  
**Infine ...** Gustatevi il vostro frullato!



Potete lasciare le fragole intere per conservare tutte le proprietà nutritive.

### Frullato ai frutti di bosco

Questo gustoso frullato è denso di tutto il sapore dei frutti di bosco e piacerà moltissimo ai vostri bambini.

Una manciata di frutti di bosco freschi o surgelati  
1 banana  
1 tazza di ghiaccio  
una spruzzata di succo di arancia

**Prima...** versate tutti gli ingredienti nella **Ciotola alta** o nel **Bicchiere** e inserite la **Lama a stella**.

**Poi...** bloccate in modalità **Loch On** e passate al mixer fino ad ottenere una consistenza omogenea.

**Infine ...** Gustatevi il vostro frullato.



## Frullato proteico al cioccolato e mirtilli Pasto sostitutivo



Vale la pena di provare questa miscela di cioccolato e mirtilli: come può qualcosa di così sano avere un sapore così buono?

- ½ tazza di latte (scremato per i più salutisti)
- 1 manciata di mirtilli freschi o surgelati
- cubetti di ghiaccio
- 2 (o più) cucchiainate di cioccolato con proteine in polvere
- ½ banana di media grandezza

**Prima...** riempite per metà la **Ciotola alta** o il **Bicchiere** con ghiaccio.

**Poi...** aggiungete i restanti ingredienti.

**Poi...** bloccate in modalità **Lock On** e passate al mixer fino ad ottenere un composto omogeneo.

**Infine...** servite.



Questa ricetta serve una porzione. Per più di una porzione, moltiplicate ciascun ingrediente per il numero di persone da servire e usate il Mixer. Questo è un semplice pasto sostitutivo; modificate gli ingredienti per adattare il frullato alle specifiche esigenze della vostra dieta.



Molte diete famose prevedono 5-6 pasti al giorno e spuntini con proteine magre e carboidrati complessi: questi frullati che sostituiscono un pasto sono un buon modo per perdere peso!



## Succhi

I succhi di frutta e verdura fresca hanno una caratteristica: fanno bene allo spirito! E ora con Magic Bullet sarà facile godersi tutti i giorni della settimana un bel succo fresco.

Provate alcuni dei nostri succhi preferiti e poi provate con ciò che vi piace di più. La vostra miscela perfetta di frutta o verdura o delle due messe insieme vi sta aspettando! Dovete solo trovarla. E quando lo avrete fatto, fatecelo sapere inviandoci la vostra ricetta attraverso il nostro sito [www.centrosr.com](http://www.centrosr.com).

### Succo di arancia fresco



Direttamente dal paradiso, questo succo di arancia fresco puro al 100% è assolutamente divino e così semplice da fare che lo potrete preparare tutte le mattine.

3 arance mature divise in 4 parti (sbucciate)

**Prima di iniziare...** Assemblate lo **Spremiagrumi** (Pagina 24) e assicuratevi che gli ingredienti siano a portata di mano e della dimensione giusta per essere introdotti nel **Coperchio del mixer**.

**Poi...** Bloccate Magic Bullet in modalità **Lock On**.

E... Mettete le arance nell' **Estrattore** e spingete verso il basso con lo **Stantuffo**.

**Infine...** versate il succo in un bicchiere (tenete il coperchio sul mixer mentre versate).



Non fate mai funzionare Magic Bullet per più di un minuto per volta perché potreste causare un danno irreversibile al motore. Se il motore si blocca, disinserite la **Base** dalla corrente e lasciatelo raffreddare per alcune ore prima di provare ad usarlo ancora.

### Succo di ananas fresco



Succo di ananas naturale al 100% rinfrescante e pungente... non si potrebbe volere di più dalla vita!

1/3 di ananas fresco (potete lasciare la buccia)

**Prima di iniziare...** Assemblate lo **Spremiagrumi** (Pagina 24) e assicuratevi che gli ingredienti siano a portata di mano e della dimensione giusta per essere introdotti nel **Coperchio del mixer**.

**Poi...** Bloccate Magic Bullet in modalità **Lock On**.

E... Mettete l'ananas nell' **Estrattore** e spingete verso il basso con lo **Stantuffo**.

**Infine...** versate il succo in un bicchiere (tenete il coperchio sul mixer mentre versate).



**Se le lame si bloccano in modalità Lock On, staccate subito la base dalla corrente elettrica.** A volte, soprattutto quando il motore è arrivato alla velocità massima, un ingrediente duro, come può essere un pezzo di carota, può rimanere incastrato nella lama. Se la lama si blocca, **STACCATE SUBITO LA BASE DALLA CORRENTE**.



Date a Magic Bullet una bella scrollata per muovere gli ingredienti, poi riavviate. Se non ricomincia a mixare, staccate dalla spina, togliete la ciotola/lama e date agli ingredienti un'altra scossa per sbloccare la lama. Se la lama sembra ancora bloccata, estraetela e facendo attenzione (è affilata) giratela manualmente. Una volta che la lama riprende a girare, reinserite la spina nella corrente e riprovate, stavolta dovrebbe funzionare.



Non fate mai funzionare Magic Bullet per più di un minuto alla volta perché, potreste causare un danno irreversibile al motore. Se il motore si blocca, disinserite la **Base** dalla corrente e lasciatelo raffreddare per alcune ore prima di provare ad usarlo ancora.

## Cocktail energetico



Questo gustoso e ricco cocktail energetico è pieno di antiossidanti e gusto. La miscela perfetta per cominciare la giornata.

- 2-3 pezzi di cocomero (15 cm circa di lunghezza)
- 2 pezzi di ananas (15 cm circa di lunghezza)
- 1 barbabietola
- una manciata di spinaci freschi
- 3-4 infiorescenze di broccolo

**Prima di iniziare...** assicuratevi che gli ingredienti siano della dimensione giusta per essere introdotti nel **Coperchio del mixer**.

**Poi...** Bloccate Magic Bullet in modalità **Lock On**

**E...** Mettete gli ingredienti nell'**Estrattore** nell'ordine dell'elenco usando lo **Stantuffo** per spingerli verso la lama

**Infine** ... versate il succo in un bicchiere (tenete il coperchio sul mixer mentre versate).

**E...** servite su ghiaccio.



Non fate mai funzionare Magic Bullet per più di un minuto alla volta perché, potreste causare un danno irreversibile al motore. Se il motore si blocca, disinserite la **Base** dalla corrente e lasciatelo raffreddare per alcune ore prima di provare ad usarlo ancora.



## **La festa è pronta in 7 minuti**

Siete pronti ad organizzare una festa indimenticabile? Seguite queste istruzioni e sarete pronti per garantire ai vostri ospiti un divertimento assicurato, come solo Magic Bullet sa fare.

### **La festa in 7 minuti**

Cosa c'è di meglio di una festa elegante e raffinata per rivedere i vecchi amici? Ecco il menù perfetto per una serata per 6 persone.

***Gli ospiti cominciano da:  
Speedy guacamole con triangoli di pita caldi  
Salsa in 7 secondi con triangoli di pita caldi***

***Cocktail:  
Mystic Martini  
Boulevard Bellini***

***Antipasti:  
Funghi ripieni istantanei  
Fette di pane all'aglio con pesto***

***Caffè:  
Irish coffee***

## **LISTA DELLA SPESA**

### **Reparto frutta e verdura**

1 cipolla media  
10 spicchi di aglio  
18-24 funghi grandi  
spinaci freschi  
1 confezione di foglie di basilico fresche  
2 avocado  
20 pomodorini ciliegia circa  
1-2 rametti di coriandolo  
peperoncini

### **Reparto surgelati**

Pesche surgelate

### **Reparto prodotti in scatola / spezie / gastronomia**

Sale grosso  
Paprica  
Olio di oliva  
Brodo di pollo o vegetale  
Pinoli  
Zucchero  
Olive cocktail

Cipolline  
1 scatola di fagioli neri  
1 confezione di caffè

#### **Reparto bevande**

Succo di arancia  
Succo di limone (o il succo di un limone)  
Whisky  
Vodka o gin  
Vermut secco  
Champagne  
Grappa alla pesca  
Lemonsoda o bevanda aromatizzata al lime  
Ghiaccio

#### **Reparto prodotti da forno**

3 confezioni di pita  
2 baguette o filoncini

#### **Reparto latticini**

½ tazza di panna da montare parmigiano  
ricotta  
burro o margarina

#### **Prodotti non alimentari**

20-30 tovaglioli da cocktail  
20-30 piattini per antipasto  
6 bicchieri da martini  
6 tazzine da caffè  
stuzzicadenti (per le olive da cocktail)  
2 fogli di carta da forno  
1 piatto da portata per le salse e le pita  
1 piatto da portata per i funghi  
1 piatto da portata per il pane e il pesto

#### **UN'ORA PRIMA DELLA FESTA**

**Fase 1:** Preparate il Guacamole. Seguite la ricetta a Pagina 27 e fate raffreddare in frigo.

**Fase 2:** Preparate la Salsa in 7 secondi. Seguite la ricetta a Pagina 26 e fate raffreddare in frigo.

**Fase 3:** Fate una razione doppia di Funghi ripieni. Seguite la ricetta a Pagina 28, mettete i funghi su un foglio di carta da forno e fate raffreddare in frigo.

**Fase 4:** Tagliate la baguette a rondelle, spalmate ogni pezzo con la salsa all'aglio (Pagina 29) e sistemate su un foglio di carta da forno.

**Fase 5:** Rpreparate il Pesto (triplicate gli ingredienti della ricetta a Pagina 50) ma non scaldatelo ancora; mettete lo in frigo.

**Fase 6:** Controllate che i piatti da portata siano puliti e pronti e tagliate la pita a triangoli.

**Fase 7:** Sistemate i tovaglioli e i piattini accanto a dove metterete i piatti da portata.

**Fase 8:** Andate a prepararvi.

## **10 MINUTI PRIMA DELLA FESTA**

**Fase 1:** Sistemate la vodka o il gin, il vermut, le olive, lo champagne, la grappa alla pesca, le pesche surgelate, la lemonsoda o il lime e una ciotola di ghiaccio a portata di mano vicino a Magic Bulle!.

**Fase 2:** Versate le salse negli appositi vassoi, aggiungete i triangoli di pita nel vassoio e portateli in sala vicino a tovaglioli e piattini.

**Fase 3:** Rilassatevi e aspettate i vostri ospiti.

## **È L'ORA DELLA FESTA!**

**Fase 1:** Quando arrivano gli ospiti, offrite un martini (Pagina 34) o un bellini (Pagina 34) e mostrate il tavolo degli antipasti.

**Fase 2:** Mostrate il vostro Magic Bullet e lasciate che lo provino,

**Fase 3:** Divertitevi!

## **DOPO 30 MINUTI**

**Fase 1:** Scaldate il forno a 180°.

## **DOPO 45 MINUTI**

**Fase 1:** Infornate i funghi e le rondelle di pane. Quando sono quasi pronti, riscaldare il pesto. Servite ai vostri ospiti i funghi ripieni e il pane all'aglio con il pesto.

## **UN'ORA E MEZZA - DUE ORE DOPO**

**Fase 1:** Preparate una caffettiera di caffè e chiedete agli ospiti se qualcuno vuole un Irish coffee (il whisky è facoltativo).

**Fase 2:** Seguite la ricetta dell'Irish coffee a Pagina 58 e servitelo ai vostri ospiti.

## **INDICE**

### **Piatti senza grassi**

#### **Salse**

Salsa in 7 secondi.....	26
-------------------------	----

#### **Colazione**

Omelette di albumi istantanea.....	37
Albumi strapazzati in 6 secondi .....	38
Le uova strapazzate più semplici del mondo .....	38

#### **Zuppe e Panini**

Zuppa di broccoli .....	42
Zuppa agli asparagi istantanea .....	42
Zuppa al pomodoro turbo.....	43
Gazpacho .....	44
Insalata di pollo in 7 secondi.....	45
Insalata all'uovo ultrarapida .....	45
Panino saporito allo speck ultrarapido .....	46

#### **Dolci**

Sorbetto alla frutta superveloce .....	53
--	----

#### **Frullati**

Frullato alla fragola .....	60
Frullato ai frutti di bosco.....	60
Frullato al cioccolato e frutti di bosco.....	61

#### **Succhi**

Succo di arancia fresco .....	62
Succo di ananas fresco .....	62
Cocktail energetico .....	63

## INDICE

### Piatti vegetariani

#### Salse

Salsa in 7 secondi.....	26
Speedy guacamole .....	27

#### Antipasti

Funghi ripieni veloci .....	28
Nachos super veloci .....	29
Quesadilla vegetariana .....	30

#### Colazione

Frittelle in un minuto .....	35
Omelette istantanea .....	36
Uova strapazzate in 6 secondi.....	38
Muffin super rapidi.....	38
Muffin ai mirtilli.....	39
Muffin alla banana e nocciole .....	40
Muffin al cioccolato .....	40
Crema al formaggio tenero .....	41

#### Zuppe e Panini

Zuppa di broccoli .....	42
Zuppa di asparagi istantanea .....	42
Zuppa di pomodoro turbo .....	43
Gazpacho.....	44
Insalata di uova espresso.....	46

#### Cena

Sugo alla Alfredo .....	48
Pesto presto .....	50
Maccheroni e formaggio super semplice .....	50

#### Dolci

Cheesecake .....	52
Cheesecake alla fragola .....	52
Cheesecake ai mirtilli.....	52
Cheesecake alla ciliegia semplice .....	52
Mousse al cioccolato .....	52
Sorbetto alla frutta super veloce .....	53
Milkshake in 6 secondi.....	53

#### Cibo per bambini

Pappa alla carota .....	55
Pappa con riso e pollo .....	55
Speciale avanzati .....	55

**Drink al caffè**

Caffè Moka .....	56
Cappuccino .....	57
Igloo Espresso.....	57
Moka ghiacciata .....	58
Irish Coffee .....	58

**Frullati**

Frullato alla banana e fragola....., .....	60
Frullato ai frutti di bosco.....	60
Frullato proteico ai frutti di bosco e cioccolato .....	61

**Succhi di frutta**

Spremuta d'arancia fresca .....	62
Succo di ananas fresco .....	62
Cocktail energetico .....	63

## INDICE

### Per i bambini

#### Salse

Salsa in 7 secondi.....	26
-------------------------	----

#### Antipasti

Nachos superveloci .....	29
Quesadilla veloce al pollo .....	30

#### Colazione

Frittelle in un minuto .....	35
Uova strapazzate in 6 secondi .....	38
Muffin super rapidi.....	38
Muffin ai mirtilli .....	39
Muffin alla banana e nocciole .....	40
Muffin al cioccolato .....	40

#### Zuppe e Panini

Zuppa al pomodoro turbo .....	43
Insalata di pollo in 6 secondi.....	45
Insalata all'uovo ultrarapida .....	45
Panino saporito allo speck ultrarapido .....	46

#### Cena

Sugo di carne per spaghetti .....	48
Sugo alla Alfredo .....	48
Maccheroni e formaggio super semplice.....	50

#### Cibo per bambini

Pappa alla carota .....	55
Pappa con riso e pollo .....	55
Speciale avanzati .....	55

#### Dolci

Cheesecake.....	52
Cheesecake alla fragola .....	52
Cheesecake ai mirtilli .....	52
Cheesecake alla ciliegia semplice .....	52
Mousse al cioccolato.....	52
Sorbetto alla frutta superveloce .....	53
Milks hake in 6 secondi .....	53

#### Frullati

Frullato alla banana e fragola.....	60
Frullato ai frutti di bosco.....	60
Frullato proteico ai frutti di bosco e cioccolato.....	61

## **Succhi di frutta**

Spremuta d'arancia fresca .....	62
Succo di ananas fresco .....	62

## **www.centrosr.com**

Visitate il nostro sito ufficiale [www.centrosr.com](http://www.centrosr.com) da dove potrete ordinare il vostro Magic Bullet, avere informazioni sugli accessori e molto di più, Potrete anche inviare le vostre ricette e le foto dei vostri piatti più riusciti... magari le metteremo sul sito!

## **Garanzia**

### **Garanzia di due anni su Magic Bullet**

Alla CSR siamo orgogliosi dei nostri prodotti. Ci impegniamo per avere prodotti di qualità e manifattura superiore, prodotti ideati per soddisfare o superare le richieste attraverso un uso quotidiano. Visto questo impegno per la qualità, garantiamo che Magic Bullet non presenterà difetti per due anni interi. Se il vostro Magic Bullet smette di funzionare come vorreste a causa di difetti del materiale o di produzione, saremo lieti di ripararlo o sostituirlo gratuitamente (sono escluse le spese di trasporto). Per il servizio garanzia, vi basterà chiamare il nostro Ufficio Clienti allo 0535-666 o inviarci una e-mail tramite il nostro sito [www.centrosr.com](http://www.centrosr.com), saremo lieti di aiutarvi. Alla CSR, il nostro obiettivo è che voi siate soddisfatti (sappiamo cosa significa essere dalla parte del cliente!).

La CSR garantisce che Magic Bullet è privo di difetti nei materiali e di lavorazione per due anni dalla data di acquisto. Questa garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni:

1. Una normale usura non è coperta dalla presente garanzia. Questa garanzia si applica esclusivamente all'uso del consumatore e non è valida quando il prodotto viene usato in ambito commerciale o istituzionale.
2. Questa garanzia si applica solo all'acquirente originale e non è trasferibile. Inoltre, si deve dimostrare la prova di acquisto. Questa garanzia non è valida se il prodotto ha subito incidenti, uso improprio, abuso, manutenzione o riparazione scorretta o modifiche non autorizzate.
3. Questa garanzia limitata è la sola garanzia scritta o esplicita resa dalla CSR. Altre garanzie implicite sul prodotto (comprese ma non limitate a garanzie implicite di commerciabilità o idoneità per un uso particolare) si limitano alla durata di questa garanzia. La legge di alcuni stati non consente limitazioni sulla durata delle garanzie implicite, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non valere per alcuni.