Um guia para cortar ingredientes

A Mandolina Bimby® fatia e rala rápida e facilmente uma grande variedade de legumes, frutas e outros ingredientes para as suas criações culinárias. Para obter bons resultados, escolha sempre alimentos firmes ao toque (em particular o tomate, o abacate ou a manga), caso contrário estes poderão ficar desfeitos em vez de cortados.

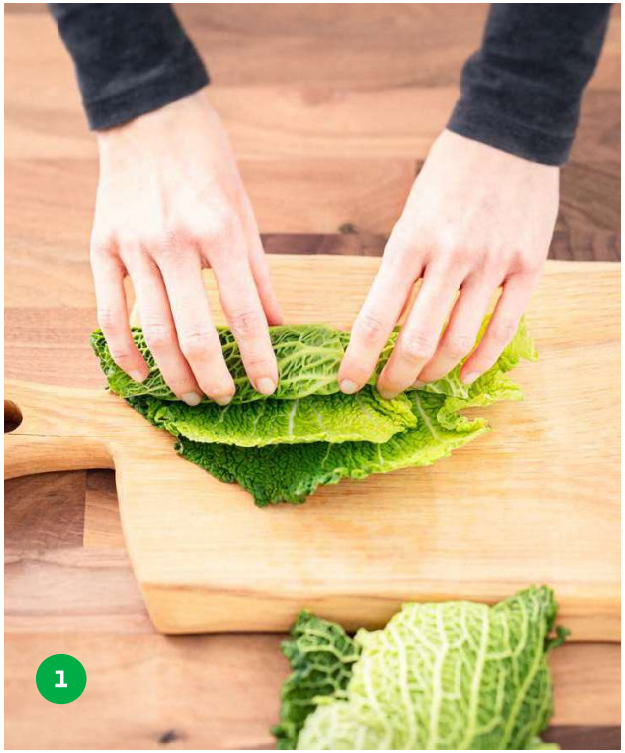
LEGUMES — FRESCOS E FIRMES

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Abóbora	Cortada em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Aipo	Apenas os talos.	Fatias grossas e finas	Coloque 4–5 talos juntos no bocal da mandolina.
Alho-francês	Apenas as partes firmes; não utilizar a parte superior verde.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte estreita ou larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 28). Posicionados lado a lado na vertical, pode fatiar mais do que um alho-francês ao mesmo tempo.
Batata	Cortadas em metades ou aparadas, de modo a caberem no bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina. As batatas pequenas podem ser colocadas na vertical ou na horizontal.
Batata-doce	Descascadas ou raspadas, e, se necessário, aparadas, para caberem na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Beringela	Cortada longitudinalmente em metades ou quartos.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina. Para cortar rodelas, são particularmente adequadas beringelas pequenas e estreitas.
Beterraba	Beterraba crua ou cozida, lavada, descascada e aparada, se necessário. Beterrabas grandes cortadas ao meio ou em quartos.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Coloque a beterraba na parte larga do bocal da mandolina.
Bolbo de aipo	Descascado, cortado em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas Ralado fino e grosso	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 28).
Cebola	Cebolas grandes cortadas ao meio ou cortadas verticalmente em 3 cunhas.	Fatias finas e grossas Ralada grossa	Coloque cada metade de cebola o mais verticalmente possível, para obter fatias uniformes. Ligue a Bimby® e pressione levemente com o empurrador da mandolina (consulte a imagem na pág. 29).
Cebolo *(spring onion)*	Apenas as partes firmes, não utilizar a parte superior verde.	Fatias grossas	Insira 3–4 cebolos na vertical, na parte estreita do bocal da mandolina.
Cenoura	Com casca, descascadas ou raspadas.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Para fatiar, coloque verticalmente no bocal da mandolina. Posicionadas lado a lado na vertical, pode fatiar mais do que uma cenoura ao mesmo tempo.
Chalota	Inteiras ou cortadas ao meio.	Fatias finas e grossas	Coloque verticalmente na parte larga ou estreita do bocal da mandolina.
Cogumelos	Utilizar cogumelos do mesmo tamanho, que caibam na parte estreita do bocal da mandolina, limpos e com os caules removidos. Se os cogumelos forem demasiado grandes para o bocal estreito, empilhe vários, todos na mesma posição, na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas	Encha o bocal da mandolina com vários cogumelos sobrepostos de lado antes de ligar o motor (consulte a imagem na pág. 29). Utilize o empurrador da mandolina sem fazer pressão, para que as fatias fiquem uniformemente cortadas.
Couve-branca	Cortada em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.

LEGUMES — FRESCOS E FIRMES
(continuação)

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Couve-chinesa	Cortada em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina, ou enrolada e colocada na vertical no bocal da mandolina.	Fatias grossas	Coloque as cunhas ou as folhas enroladas verticalmente na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 28).
Couve *pak choi*	Escolha couves *pak choi* pequenas e corte-as em metades ou em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Couve-roxa	Cortada em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina e com o núcleo rijo removido.	Fatias finas e grossas	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Couve-de-bruxelas	Inteiras.	Fatias finas e grossas	Sobreponha várias couves-de-bruxelas, enchendo o bocal da mandolina, e rode o botão de programação para iniciar.
Couves (por exemplo, couve-portuguesa, repolho)	Com o núcleo removido, para obter as folhas e caules inteiros. As folhas maiores enroladas firmemente e o núcleo cortado em cunhas.	Fatias finas e grossas	Coloque verticalmente no bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 28).
Curgete	Com as extremidades cortadas, de forma que a curgete fique assente sobre o disco reversível.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Feijão-verde	Com as extremidades cortadas, de modo que fiquem todos com o mesmo comprimento.	Fatias grossas	Insira um pequeno molho de feijão-verde na parte estreita do bocal da mandolina.
Funcho	Cortado ao meio ou em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina, se necessário.	Fatias finas e grossas	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 28).

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Nabo	Descascado ou raspado, cortado ao meio ou em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias finas e grossas Ralado fino e grosso	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Pastinaca	Com casca, descascada ou raspada.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Coloque verticalmente no bocal da mandolina. Pode fatiar mais do que uma pastinaca ao mesmo tempo, posicionando-as na vertical lado a lado.
Pepino	Com as extremidades cortadas, de forma que o pepino fique assente sobre o disco reversível.	Fatias finas e grossas Ralado fino e grosso	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Pimento	Cortados em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina, sem sementes e membranas.	Fatias grossas	Coloque 2-3 cunhas ao mesmo tempo na parte larga do bocal da mandolina, de modo a não se deslocarem lateralmente (consulte a imagem na pág. 29).
Rábano	Inteiro ou cortado ao meio longitudinalmente, de modo a caber no interior do bocal da mandolina, e raspado.	Fatias finas e grossas Ralado fino e grosso	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Rabanetes	Inteiros.	Fatias finas e grossas Ralado grosso	Se os rabanetes forem demasiado grossos para caberem na parte estreita, empilhe vários na parte larga do bocal da mandolina e pressione com o empurrador. Os rabanetes compridos devem ser inseridos verticalmente na parte estreita do bocal da mandolina.
Raiz de gengibre	Demasiado fibrosa, fica esfarrapada. As fibras rijas vão ficar emaranhadas no disco de corte.	Não recomendado	Triture o gengibre no copo ou fatie manualmente.





Verduras (por exemplo, couve)

1. Remova a parte mais grossa, enrole as folhas exteriores grandes e corte o coração em metades ou cubos que caibam na parte larga do bocal da mandolina.

2. Corte o rolo em dois e aperte-o bem antes de o inserir verticalmente no bocal da mandolina. Corte em fatias finas ou grossas.



Bolbo de aipo
Corte em cunhas e coloque na parte larga do bocal da mandolina. Utilize qualquer corte do disco reversível.



Bolbo de funcho
Corte em cunhas ou metades que caibam na parte larga do bocal da mandolina e corte em fatias finas ou grossas.



Cogumelos
Sobreponha vários cogumelos, enchendo o bocal da mandolina. Rode o botão de programação para iniciar e utilize o empurrador sem fazer pressão.



Cebola
Corte em metades ou em 3 pedaços (longitudinalmente) e coloque na vertical, na parte larga do bocal da mandolina, para cortar em fatias finas ou grossas.



Pimento
Corte os pimentos em cunhas, remova as sementes e insira ao mesmo tempo 2 – 3 cunhas na vertical, na parte larga do bocal da mandolina.

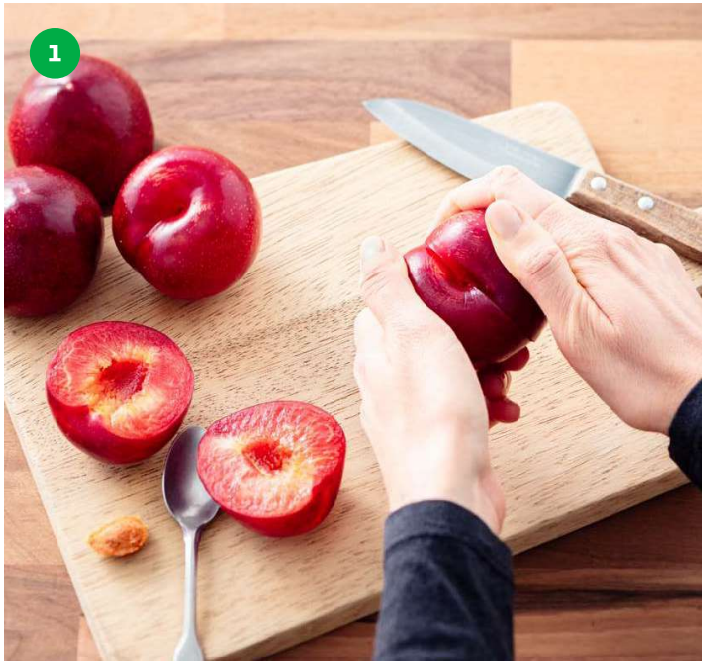
FRUTAS — FRESCAS E FIRMES

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Abacate	Descascado, sem caroço e cortado longitudinalmente ao meio. Utilizar apenas abacates firmes.	Fatias grossas	Para obter fatias em forma de meia-lua, coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 34).
Ameixas	Utilizar frutas firmes. Cortadas em metades ou em quartos e sem caroço. Para remover o caroço, utilizar uma faca afiada para cortar as ameixas ao longo do pedúnculo e em redor do caroço. Torcer as metades em direções opostas para separar a fruta do caroço e remover o caroço utilizando uma colher de chá. Se o caroço estiver muito agarrado, cortar duas fatias grandes até ao caroço (consulte as imagens na pág. 33).	Fatias grossas	Para obter um formato de meia-lua, coloque as metades verticalmente na parte larga do bocal da mandolina, ou 2-3 quartos ou cunhas, horizontalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Ananás	Descascado e cortado verticalmente em 4 ou 6 cunhas (com aprox. 200 g cada).	Fatias grossas	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 34).
Banana	Inteiras, descascadas, firmes, não demasiado maduras.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte estreita do bocal da mandolina.
Kiwi	Descascado ou com casca, inteiro. Firme ao toque.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Laranja	Demasiado grande para caber inteira no bocal da mandolina. Se for cortada ao meio, as fatias não ficam bem cortadas. O melhor resultado é obtido com laranja firme.	Se utilizar, corte apenas fatias grossas.	Os melhores resultados conseguem-se fatiando manualmente.

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Lima	Com casca, inteira. A casca deve estar rija.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Limão	Apenas limões pequenos, que caibam na parte larga do bocal da mandolina. Com casca, inteiro. A casca deve estar rija.	Fatias grossas	Coloque verticalmente na parte larga do bocal da mandolina.
Maçã	Descascada ou com casca, cortada ao meio, em quartos ou em cunhas. Madura, mas firme.	Fatias finas e grossas Ralada fina e grossa	Dependendo do tamanho da maçã, corte-a ao meio, em quartos ou em cunhas que caibam no bocal da mandolina. Apare as extremidades dos quartos e cunhas, se necessário. Para obter um formato de meia-lua, coloque as metades verticalmente na parte larga do bocal da mandolina, ou 2-3 quartos ou cunhas, horizontalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Melancia	Descascada e cortada em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias grossas	Insira uma cunha, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Melão	Descascado, sem pevides e cortado em cunhas que caibam na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias grossas	Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Morangos	Utilizar frutos firmes, inteiros e limpos.	Fatias grossas	Empilhe-os verticalmente na parte estreita do bocal da mandolina, ou horizontalmente na parte larga do bocal da mandolina e guie-os suavemente com o empurrador da mandolina para obter um bom resultado.

FRUTAS — FRESCAS E FIRMES
(continuação)

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Nectarina	Utilizar frutas firmes, cortadas ao meio ou em quartos, sem caroço. Para remover o caroço, utilizar uma faca afiada para cortar as nectarinas ao longo do pedúnculo e em redor do caroço. Torcer as metades em direções opostas para separar a fruta do caroço e remover o caroço utilizando uma colher de chá. Se o caroço estiver muito agarrado, cortar duas fatias grandes até ao caroço (consulte as imagens na pág. 33).	Fatias grossas	Para obter fatias em formato de meia-lua, coloque as metades verticalmente na parte larga do bocal da mandolina, ou 2 – 3 quartos ou cunhas, horizontalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Pera	Utilizar frutas firmes, cortadas em metades ou em quartos.	Fatias grossas Ralada grossa	Para obter fatias em formato de meia-lua, coloque as metades verticalmente na parte larga do bocal da mandolina, ou 2-3 quartos ou cunhas, horizontalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Pêssego	Utilizar frutos firmes, cortados em metades ou em quartos, sem caroço. Para remover o caroço, utilizar uma faca afiada para cortar os pêssegos ao longo do pedúnculo e em redor do caroço. Torcer as metades em direções opostas para separar o fruto do caroço e remover o caroço utilizando uma colher de chá. Se o caroço estiver muito agarrado, cortar duas fatias grandes até ao caroço (consulte as imagens na pág. 33).	Fatias grossas	Para obter fatias em formato de meia-lua, coloque as metades verticalmente na parte larga do bocal da mandolina, ou 2-3 quartos ou cunhas, horizontalmente, na parte larga do bocal da mandolina.
Tomate	Utilizar apenas tomate-chucha que caiba inteiro na parte larga do bocal da mandolina.	Fatias grossas	Posicione verticalmente na parte larga do bocal da mandolina (consulte a imagem na pág. 34).



Ameixas, nectarinas ou pêssegos

1. Para remover o caroço, utilize uma faca afiada para cortar as nectarinas, ameixas e pêssegos ao longo do pedúnculo e em redor do caroço. Torça as metades em direções opostas para separar a fruta do caroço e remova o caroço utilizando uma colher de chá.
2. Se o caroço estiver muito agarrado, corte duas fatias grandes até ao caroço.
3. Se as duas metades forem suficientemente pequenas, coloque ambas no bocal da mandolina. Apare a base, de forma a assentarem completamente no disco reversível, antes de iniciar o motor.



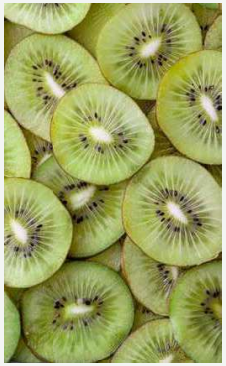


Abacate
Firme ao toque, descascado, sem caroço e cortado longitudinalmente ao meio. Insira verticalmente na parte larga do bocal da mandolina e corte em fatias.



Kiwi
Utilize *kiwis* firmes ao toque, descascados ou não, que caibam inteiros na parte larga do bocal da mandolina.

Morangos
Para obter um bom resultado, utilize morangos firmes, inteiros e limpos.







Ananás
Descasque e corte verticalmente em 4 ou 6 cunhas (com 200 g cada aprox.). Insira uma cunha de cada vez, verticalmente, na parte larga do bocal da mandolina.



Tomate-chucha
Coloque o tomate-chucha inteiro, na vertical, na parte larga do bocal da mandolina e pressione o empurrador ao fatiar.

OUTROS INGREDIENTES

Ingrediente	Descrição	Tipo de corte	Dicas
Chocolate	Pode bloquear o disco reversível.	Não recomendado	Para fazer lascas, utilize uma faca afiada ou um descascador de legumes.
Ovos cozidos	Os ovos ficam presos no disco reversível e não são fáceis de fatiar.	Não recomendado	Fatiar à mão.
Queijos rijos (por exemplo parmesão)	Assegure-se de que o queijo está ligeiramente frio.	Fatias finas e grossas Ralado fino e grosso	Coloque verticalmente na parte estreita ou larga do bocal da mandolina.

Que tal umas fatias finas de queijo parmesão?



Queijos rijos
Coloque verticalmente na parte estreita ou larga do bocal da mandolina. Utilize qualquer corte do disco reversível.