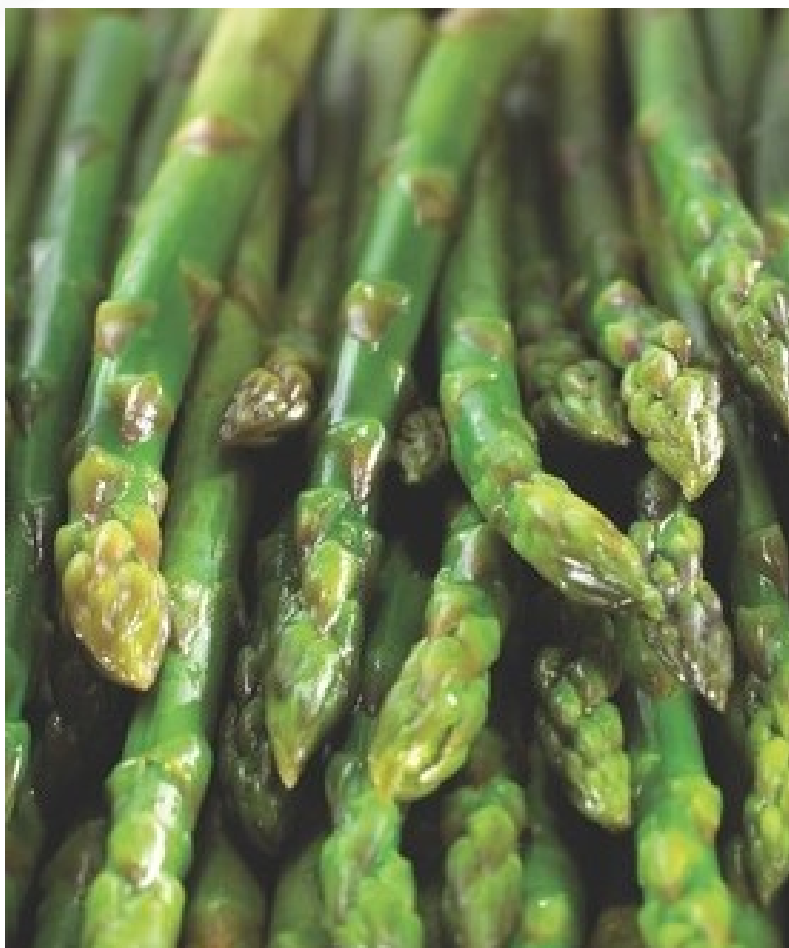


Bevanda aromatica

È l'attrezzatura per chi desidera pasteggiare bevendo. Tutti gli ortaggi e la frutta in genere possono essere centrifugati, individualmente o mescolati secondo i gusti. Molte bevande nascono per caso, perché dipendono dal tipo di prodotto centrifugato e dalla quantità'.



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

4 mele green
4 asparagi
4 pere
2 carote

Istruzioni per la preparazione

1. Lava con cura la frutta.
2. Tagliala in modo che possa essere inserita con facilità nella bocca di pressione.
3. Aziona la macchina alla massima velocità'.



4. Raccogli il centrifugato in una caraffa e versa in 6 calici medi.
5. Decora con fette di cetriolo crudo.
6. Completa con cubetti di ghiaccio.

Suggerimenti

Cerca sempre di costruire centrifughe con prodotti misti, e centrifuga per ultima la frutta che ossida facilmente.

È obbligatorio consumare le centrifughe quando i prodotti sono freschissimi, ben lavati e sempre con la buccia, questo per ottenere un prodotto di massima qualità.

Prodotti quali melone, anguria, o altri simili non sono indicati per la centrifuga.

È lo strumento che permette in poco tempo di tritare più o meno finemente qualsiasi alimento crudo o cotto, e con i dischi polifunzionali è in grado di affettare e tagliare in tanti modi diversi piccole quantità di prodotti. Facile e maneggevole, ideale per trasformare in sapore ogni idea, rende Kenwood Chef veramente completo.