

recipes

ravioli & raviolini



tescoma®

Mould for round ravioli / Forma na kulaté ravioli
Stampo per ravioli tondi / Molde para ravioli redondo
Forma p/ravioli redondo / Form für runde Ravioli
Moule à ravioli rond / Forma na okrągłe ravioli
Forma na gulfaté ravioli / Форма для круглых ravioli

Art.: 630875



Mould for square ravioli / Forma na čtvercové ravioli
Stampo per ravioli quadrati / Molde para ravioli cuadrado
Forma p/ravioli quadrado / Form für eckige Ravioli
Moule à ravioli carré / Forma na kwadratowe ravioli
Forma na štvorcové ravioli / Форма для квадратных ravioli

Art.: 630877



Mould for round raviolini / Forma na kulaté raviolini
Stampo per raviolini tondi / Molde para raviolini redondo
Forma p/raviolini redondo / Form für runde Raviolini
Moule à raviolini rond / Forma na okrągłe raviolini
Forma na gulfaté raviolini / Форма для круглых raviolini

Art.: 630878



Mould for square raviolini / Forma na čtvercové raviolini
Stampo per raviolini quadrati / Molde para raviolini cuadrado
Forma p/raviolini quadrado / Form für eckige Raviolini
Moule à raviolini carré / Forma na kwadratowe raviolini
Forma na štvorcové raviolini / Форма для квадратных raviolini

Art.: 630879



en Excellent for quickly making traditional filled Italian pasta – ravioli and raviolini. Place a square of dough onto the mould, distribute filling, overlay with another square of dough and make ravioli or raviolini using several strokes of a rolling pin. With anti-skid treatment, made of resistant plastic, dishwasher safe. Instructions for use with recipes enclosed inside. 3-year warranty.

es Vynikající pro rychlou přípravu tradičních italských plněných těstovin ravioli a raviolini. Na formu položte plát těsta, rozmístěte náplň, překryjte dalším plátem těsta a několika tahy válečkem vytvořte ravioli nebo raviolini. Opatřeno protiskluzovou úpravou, vyrobeno z odolného plastu, vhodné do myčky. Návod k použití s recepty je součástí balení. 3 roky záruka.

it Ideale per realizzare velocemente i tradizionali ravioli e raviolini. Posizionare un rettangolo di pasta sullo stampo, distribuire il ripieno, sovrapporre un altro rettangolo di pasta e ricavare i ravioli o raviolini passando ripetutamente il matterello sullo stampo. Con fondo anticivolo, prodotto in plastica resistente, lavabile in lavastoviglie. Istruzioni per l'uso incluse all'interno della confezione. Garanzia 3 anni.

es Excelente para preparar rápidamente la tradicional pasta rellena Italiana – ravioli y raviolini. Poner un cuadrado de masa en el molde, distribuir el relleno, cubrir con otra capa de masa cuadrada y preparar raviolis o raviolinis utilizando varios trazados del rodillo. Con tratamiento antiadherente, fabricado de plástico resistente, apto para lavavajillas. Instrucciones de uso con recetas incluidas en el interior. Garantía de 3 años.

pt Excelente para fazer rapidamente a tradicional massa italiana recheada – ravioli e raviolini. Coloque um quadrado de massa na forma, distribua o recheio, sobreponha outro quadrado de massa e faça raviolis ou raviolinis passando várias vezes o rolo da massa. Com tratamento antiderrapante, fabricado em plástico resistente e pode ir à máquina de lavar louça. Instruções de utilização e receitas no interior da embalagem. 3 anos de garantia.



de Hervorragend für die schnelle Zubereitung von traditionellen italienischen gefüllten Nudeln Ravioli und Raviolini. Eine erste Lage Nudelteig in die Form legen, Füllmasse in die Mulden verteilen, eine zweite Teigplatte auflegen, mit dem Nudelholz über die Teigblätter rollen, Ravioli oder Raviolini formen. Mit rutschfester Behandlung, aus robustem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest. Gebrauchsanleitung mit Kochrezepten in der Verpackung beiliegend. 3 Jahre Garantie.

fr Excellent pour la préparation rapide des pâtes italiennes classiques, raviolis et raviolinis farcis. Poser une feuille de pâte sur le moule, disposer la garniture, couvrir avec une seconde feuille de pâte et former les raviolis ou raviolinis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Muni d'un revêtement antiadhésif, fabriqué en plastique résistant, peut être nettoyé au lave-vaisselle. Mode d'emploi avec recettes à l'intérieur de l'emballage. 3 ans de garantie.

pl Doskonała do szybkiego przygotowywania tradycyjnego, nadziewanego, włoskiego makaronu ravioli i raviolini. Na formę należy położyć plát ciasta, nanieść nadzienie, całość przykryć drugim plátem ciasta i za pomocą wałeczka wykroić ravioli lub raviolini. Forma została wykonana z wytrzymałego plastiku, posiada powierzchnię antypoślizgową. Można myć w zmywarce. Instrukcja użytkowania oraz przepisy są częścią opakowania. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúca na rýchlu prípravu tradičných talianskych plnených cestovín ravioli a raviolini. Na formu položte cesta, rozmiestnite náplň, prekryte dalším plátom cesta a niekoľkými ťahmi valčeka vytvorte ravioli alebo raviolini. Opatrená protišmykovou úpravou, vyrobená z odolného plastu, vhodná do umývačky. Návod na použitie s receptami je súčasťou balenia. 3 roky záruka.

ru Отлично подходят для быстрого приготовления традиционного итальянского блюда – ravioli и raviolini. Вырежьте из теста квадратик при помощи формочки, распределите начинку по квадратiku, затем вырежьте еще один квадратик, накрыв им квадратик с начинкой. При помощи скалки соедините два квадратика в ravioli или raviolini. Каждая формочка обработана противоскользящим составом, изготовлена из прочной пластмассы. Пригодна для мытья в посудомоечной машине. Инструкция с рецептами внутри упаковки. Гарантия – 3 года.

**1****2****3****4****5****6**

en Application: Follow the recipe to prepare an approx. 1 mm thick square of dough and cut out 2 strips sized approx. 28 × 12 cm (Fig. 1). Place one strip onto the mould dusted with flour, with the cutting lattice on, and make recesses (Fig. 2). Distribute cooled filling into the recesses and brush the dough around each filling with water (Fig. 3). Overlay with the other strip of dough and cut out the pasta using several strokes of a rolling pin (Fig. 4). Remove any excess dough (Fig. 5), lift the lattice and turn out the pasta (Fig. 6).

cs Použití: Podle receptu připravte plát těsta silný cca 1 mm a vykrojte z něj 2 pásy o velikosti cca 28 × 12 cm (obr. 1). Jeden pás položte na pomoučenou formu s nasazenou vykrajovací mřížkou a vytvořte důlky (obr. 2). Do důlků rozmístěte vychladlé náplně a těsto mezi náplněmi potřete vodou (obr. 3). Překryjte druhým pásem těsta a několika tahy válečkem těstoviny vykrojte (obr. 4). Odeberte ořez (obr. 5), mřížku zvedněte a těstoviny vyklopte (obr. 6).

it Utilizzo: Seguire la ricetta per preparare una sfoglia dello spessore di circa 1 mm e ricavarne due strisce rettangolari di circa 28 × 12 cm (Fig. 1). Posizionare uno dei due rettangoli di pasta sullo stampo infarinato con la parte tagliente rivolta verso l'alto, e premere delicatamente in corrispondenza di ogni sagoma per creare gli incavi (Fig. 2). Distribuire il ripieno freddo negli incavi e spennellare con acqua la pasta intorno ad ogni pallina di ripieno (Fig. 3). Sovrapporre l'altro rettangolo di sfoglia e ricavare i ravioli passando ripetutamente il matterello sullo stampo (Fig. 4). Rimuovere i residui di pasta (Fig. 5), sollevare il tagliapasta ed estrarre i ravioli (Fig. 6).

es Modo de empleo: Seguir la receta para preparar un cuadrado de masa de aprox. 1 mm de grosor y cortar 2 tiras de aprox. 28 × 12 cm (Fig. 1). Colocar una tira en el molde espolvoreado con harina, con el corte enrejado hacia arriba y preparar los huecos (Fig. 2). Distribuir el relleno frío en los huecos y pintar alrededor de la masa de cada relleno con agua (Fig. 3).

Cubrir con la otra tira de masa y cortar la pasta utilizando varios trazados del rodillo (Fig. 4). Retirar el exceso de masa (Fig. 5), levantar el enrejado y retirar la pasta (Fig. 6).

pt Utilização: Seguir a receita para preparar um quadrado de massa de aproximadamente 1 mm de espessura e cortar 2 pedaços de massa de cerca de 28 × 12 cm (Fig. 1). Coloque um pedaço na forma polvilhada com farinha, com o cortante para cima e faça reentrâncias (Fig. 2). Distribua o recheio frio pela cavidade e pincele a massa à volta com água (Fig. 3). Coloque por cima o outro pedaço de massa e corte a massa passando por cima o rolo da massa (Fig. 4). Retire qualquer excesso de massa (Fig. 5), levante o cortante e vire os raviolis (Fig. 6).

de Gebrauch: Die Teigmasse nach dem Kochrezept zubereiten, ca. 1 mm dick ausrollen, zwei Teigstreifen ca. 28 × 12 cm (Abb. 1) ausstechen. Einen Teigstreifen auf die bemehlte Form mit aufgesetztem Gitter legen, Mulden ausdrücken (Abb. 2). Die abgekühlte Füllung in die Mulden geben, den Teigstreifen rund um die Füllung mit Wasser bestreichen (Abb. 3). Danach einen weiteren Teigstreifen auflegen und mit der Teigrolle über die Form rollen, Ravioli ausstechen (Abb. 4). Den überflüssigen Teig wegnehmen (Abb. 5), das Gitter abnehmen, die Ravioli lösen (Abb. 6).

fr Mode d'emploi : selon la recette, préparer une feuille de pâte d'une épaisseur de 1 mm environ, en découper 2 bandes de dimensions de 28 × 12 cm environ (image 1). Poser une bande sur le moule fariné avec la grille de découpe en place et former des creux (image 2). Insérer les garnitures refroidies dans les creux et badigeonner la pâte entre les garnitures avec de l'eau (image 3). Couvrir avec la seconde bande de pâte et découper les raviolis à l'aide du rouleau à pâtisserie (image 4). Enlever les restes de pâte découpée (image 5), soulever la grille et démouler les pâtes (image 6).

pl Użycie: Plát ciasta przygotowany według przepisu, należy rozwałkować na grubość ok. 1 mm, a następnie wykroić z niego dwa jednakowe płaty o wymiarach ok. 28 × 12 cm (rys. 1). Jeden z płatów należy położyć na posypanej mąką formie z nałożoną kratką, po czym delikatnie uformować dołki (rys. 2). Dołki należy napęlić wystudzonym nadzieniem, a ciasto wokół posmarować wodą (rys. 3). Plát ciasta należy przykryć drugim płatem i kilkakrotnym ruchem wałka wykroić ravioli (rys. 4). Usunąć resztki ciasta (rys. 5), zdjąć kratkę, a następnie wyjąć ravioli (rys. 6).

sk Použitie: Podľa receptu pripravte plát cesta hrubý cca 1 mm a vykrojte z neho 2 pásy s veľkosťou cca 28 × 12 cm (obr. 1). Jeden pás položte na pomúčenú formu s nasadenou vykrajovacou mriežkou a vytvorte jamky (obr. 2). Do jamky rozmiestnite vychladnuté náplne a cesto medzi náplňami potrite vodou (obr. 3). Prekryte druhým pásom cesta a niekoľkými ťahmi valčekom cestoviny vykrojte (obr. 4). Odstráňte orez (obr. 5), mriežku zdvihnite a cestoviny vyklopte (obr. 6).

ru Применение: Строго соблюдайте рецептуру: раскатайте пласт теста толщиной 1 мм и вырежьте из него 2 полоски размером прибл. 28 × 12 см (Рис. 1). Выложите полоску на присыпанную форму, со специальной решеткой и сделайте углубления (Рис. 2). Равномерно распределите охлажденную начинку в углублениях и смажьте тесто вокруг начинки, смочив кисть в воде (Рис. 3). Наложите сверху другой пласт теста и при помощи скалки закатайте ravioli (Рис. 4). Удалите излишки теста (Рис. 5), поднимите решетку и выньте готовое изделие (Рис. 6).



Recipes / Recepty / Ricetta / Recetas / Receitas Kochrezepte / Recettes / Przepisy / Recepty / Рецeпты

For 42 raviolini or 20 ravioli (2 moulds) / Pro 42 raviolini nebo 20 ravioli (2 formy)
Per 42 raviolini o 20 ravioli (2 stampi) / Para 42 raviolinis o 20 raviolis (2 moldes)
Para 42 raviolini ou 20 ravioli (2 moldes) / Für 42 Raviolini, bzw. 20 Ravioli (2 Formen)
Pour 42 raviolinis ou 20 raviolis (2 moules) / Na 42 raviolini lub 20 ravioli (2 formy)
Na 42 raviolini alebo 20 ravioli (2 formy) / Для raviolini (42 шт.) или ravioli (20 шт.) (2 формы)



Dough

Ingredients: 200 g semolina flour or plain flour 00, 2 eggs, water

Recipe: Blend flour with whipped eggs and a little water, process into non-sticky dough, wrap it into food-packaging cling film and leave to rest in the refrigerator for at least one hour. Boil the ravioli/raviolini in salted water and leave them to boil for extra 2 minutes after they float to the top.

Těsto

Ingredience: 200 g semolinové mouky nebo hladké mouky 00, 2 vejce, voda

Postup: Mouku smíchejte s rozšlehanými vejci a trochou vody, připravte nelepivé těsto, zabalte je do potravinové fólie a nechte v lednici nejméně hodinu odpočinout. Připravené ravioli nebo raviolini vařte v osolené vodě ještě 2 minuty poté, co vyplavou na hladinu.

Pasta

Ingredienti: 200 g di farina di semola di grano duro o farina 00, 2 uova, acqua

Ricetta: Mescolare la farina con le uova e un po' d'acqua, impastare fino ad ottenere un composto non appiccicoso, avvolgere nella pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora. Cuocere i ravioli/raviolini in acqua salata per 2 minuti da quando salgono a galla.

Masa

Ingredientes: 200 g de semolina o harina 00, 2 huevos, agua

Receta: Mezclar la harina con los huevos batidos y un poco de agua, para preparar una masa no pegajosa, envolver con film transparente de envasado de alimentos y dejar reposar en el

en

cs

it

es

frigorífico por lo menos una hora. Hervir el ravioli/raviolini en agua salada y dejar hervir 2 minutos más después de que floten en la superficie.

Massa

Ingredientes: 200 g farinha semolina ou farinha 00, 2 ovos, água

Receita: Misture a farinha com os ovos batidos e um pouco de água, processar tudo numa massa não pegajosa, enrolar em película aderente e deixar a repousar no frigorífico pelo menos durante uma hora. Cozinhar os ravioli/raviolini em água e sal e deixar cozer por mais 2 minutos após virem ao de cima.

Teig

Zutaten: 200 g Hartweizenmehl, bzw. glattes Mehl 00, 2 Eier, Wasser

Vorgehensweise: Mehl mit verquirlten Eiern und etwas Wasser vermischen, zur nicht klebenden Teigmasse verarbeiten, in die Folie wickeln, im Kühlschrank mind. eine Stunde ruhen lassen. Die gefüllten Ravioli/Raviolini im Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen, dann noch 2 Minuten köcheln lassen.

Pâte

Ingrédients : 200 g de farine de semoule de blé dur ou de farine fine 00 (farine type 55 en France), 2 œufs, eau

Procédure : mélanger la farine avec les œufs battus et un peu d'eau, en préparer la pâte qui ne colle pas, l'emballer dans un film alimentaire et laisser reposer pendant au moins une heure au réfrigérateur. Faire cuire les raviolis ou raviolinis préparés dans l'eau salée encore 2 minutes après leur remontée à la surface.

pt

de

fr

Ciasto

Składniki: 200 g semoliny lub mąki typu 00, 2 jajka, woda

Przygotowanie: Mąkę należy wymieszać z roztrzepanym jajkiem i odrobiną wody. Przygotować gładkie ciasto, które następnie należy zawinąć w folię spożywczą i pozostawić na co najmniej godzinę w lodówce. Przygotowane ravioli lub raviolini należy gotować w posolonej wodzie jeszcze 2 minuty, po tym jak wypłyną.

Cesto

Ingrediencie: 200g semelinovej múky alebo hladkej múky 00, 2 vajcia, voda

Postup: Múku zmiešajte s rozšľahanými vajcami a trochou vody, pripravte nelepkivé cesto, zabalte ho do potravinovej fólie a nechajte v chladničke najmenej hodinu odležať. Pripravené ravioli alebo raviolini varte v osolenej vode ešte 2 minúty potom, ako vyplávajú na hladinu.

Тесто

Ингредиенты: 200 г муки из твердых сортов пшеницы или пшеничной муки 00, 2 яйца, вода

Рецепт: Смешать муку со взбитыми яйцами и небольшим количеством воды, приготовить нелипкое тесто, завернуть его в упаковочную пленку для пищевых продуктов и оставить отдыхать в холодильнике как минимум на один час. Отварить ravioli / raviolini в подсоленной воде и оставить их кипеть в течение еще 2 минут после их всплытия на поверхность воды.

pl

sk

ru





Ravioli / raviolini filled with spinach and Ricotta

en

Filling: 150 g Ricotta, 50 g spinach leaves, grated Parmesan, 2 tbsp. butter, pepper, salt

Recipe: Sauté spinach briefly on butter, leave to “wither” and then leave to drain. Chop the drained spinach into fine pieces and blend with Ricotta and grated Parmesan.

Serving hint: Drizzle with olive oil and sprinkle with grated Parmesan.

Ravioli / raviolini plněné špenátem a ricottou

cs

Náplň: 150 g sýru ricotta, 50 g listového špenátu, strouhaný parmezán, 2 lžičce másla, pepř, sůl

Postup: Špenát krátce orestujte na másle, nechte zavadnout a dejte okapat. Okapaný špenát posekejte najemno a smíchejte jej s ricottou a strouhaným parmezánem.

Tip na podávání: Pokapejte olivovým olejem a posypte strouhaným parmezánem.

Ravioli / raviolini ripieni con spinaci e ricotta

it

Ripieno: 150 g di ricotta, 50 g di spinaci in foglia, Parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di burro, pepe, sale

Ricetta: Cuocere velocemente gli spinaci con il burro, lasciar appassire e scolare. Tritarli finemente e mescolare con la ricotta e il Parmigiano grattugiato.

Consiglio: Servire con un filo d'olio d'oliva e Parmigiano grattugiato.

Ravioli / raviolini rellenos de espinacas y Ricotta

es

Relleno: 150 g de Ricotta, 50 g de hojas de espinacas, Parmesano rallado, 2 cucharadas de mantequilla, pimienta, sal

Receta: Saltear las espinacas brevemente con mantequilla, dejar “secar” y escurrir. Picar finamente las espinacas escurridas y mezclar con Ricotta y Parmesano rallado.

Sugerencia para servir: Rociar con aceite de oliva y espolvorear con Parmesano rallado.

Ravioli / raviolini com recheio de espinafres e Ricotta pt

Recheio: 150 g Ricotta, 50 g espinafres, queijo parmesão ralado, 2 colheres de sopa de manteiga, pimenta e sal

Receita: Levemente saltar o espinafre com a manteiga, deixar a marinar um pouco e em seguida escorrer. Picar o espinafre em pedaços pequenos e misturar com o queijo Ricotta o queijo parmesão ralado.

Dica de apresentação: Regar com azeite e polvilhar com queijo parmesão ralado.

Ravioli / Raviolini mit Ricotta-Spinat- Füllung de

Füllung: 150 g Ricotta-Käse, 50 g Blattspinat, geriebener Parmesan-Käse, 2 EL Butter, Pfeffer, Salz

Vorgehensweise: Blattspinat kurz in Butter dünsten, zusammenfallen lassen, abtropfen, klein hacken. Ricotta-Käse und geriebenen Parmesan-Käse zugeben, gut vermischen.

Tipps zum Servieren: Mit Olivenöl beträufeln, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

Raviolis / raviolinis aux épinards et à la ricotta fr

Garniture : 150 g de fromage ricotta, 50 g d'épinards en feuilles, parmesan râpé, 2 cuillères à soupe de beurre, poivre, sel

Préparation : faire tomber les épinards en les faisant cuire rapidement dans le beurre, les égoutter ensuite. Hacher finement les épinards égouttés et les mélanger avec la ricotta et le parmesan râpé.

Bonne astuce : arroser avec de l'huile d'olive et saupoudrer avec le parmesan râpé.

Ravioli / raviolini nadziewane szpinakiem i ricottą pl

Nadzienie: 150 g sera ricotta, 50 g liści szpinaku, tarty parmezan, 2 łyżki masła, pieprz, sól.

Przygotowanie: Szpinak należy lekko podsmażyć na maśle do momentu, aż puści sok następnie pozostawić do okapania. Przygotowany szpinak należy drobno pokroić, następnie zmieszać z ricottą i tartym parmezanem

Pomysł podania: Ravioli / raviolini można polać oliwą z oliwek, posypać tartym parmezanem.

Ravioli / raviolini plnené špenátom a ricottou sk

Náplň: 150 g syra ricotta, 50 g listového špenátu, strúhaný parmezán, 2 lyžice masla, korenie, soľ

Postup: Špenát krátko orestujte na masle, nechajte zvädnúť a dajte odkvapkať. Odkvapkaný špenát posekajte najemno a zmiešajte ho s ricottou a strúhaným parmezánom.

Tip na podávanie: Pokvapkajte olivovým olejom a posypte strúhaným parmezánom.

Равиоли / равиолини с начинкой из шпината и рикотты ru

Начинка: 150 г рикотты, 50 г листьев шпината, тертый пармезан, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу

Рецепт: Немного обжарить шпинат на сливочном масле, оставить ненадолго, чтобы листья немного подвяли, а затем подсушить. Нарезать подсушенный шпинат на мелкие кусочки и смешать с сыром рикотта и тертым пармезаном.

Как подавать: Сбрызнуть оливковым маслом и посыпать тертым пармезаном.



Ravioli / raviolini filled with minced meat

en

Filling: 150 g minced beef, 1 onion, grated Parmesan, olive oil, dried oregano, salt, pepper.

Recipe: Sauté the meat in oil with finely chopped onion, add dried oregano and grated Parmesan, season with salt and pepper and stir thoroughly

Sauce hint: Top with tomato sauce with basil and garlic and sprinkle with grated Parmesan.

Ravioli / raviolini plněné mletým masem

cs

Náplň: 150 g mletého hovězího masa, 1 cibule, strouhaný parmazán, olivový olej, sušené oregano, sůl, pepř

Postup: Maso orestujte na oleji s nadrobno nasekanou cibulí, přidejte sušené oregano, strouhaný parmazán osolte, opepřete a důkladně promíchejte.

Tip na omáčku: Přelijte rajčatovou omáčkou s bazalkou a česnekem a posypte strouhaným parmazánem.

Ravioli / raviolini con ripieno di carne

it

Ripieno: 150 g di manzo tritato, 1 cipolla, Parmigiano grattugiato, olio d'oliva, origano essiccato, sale, pepe

Ricetta: Rosolare la carne con olio e con la cipolla tritata finemente, aggiungere l'origano essiccato e il Parmigiano grattugiato, salare e pepare e saltare energicamente.

Consiglio: Condire con del sugo di pomodoro con basilico e aglio e cospargere con Parmigiano grattugiato.

Ravioli / raviolini rellenos de carne picada

es

Relleno: 150 g de carne de ternera picada, 1 cebolla, Parmesano rallado, aceite de oliva, orégano seco, sal, pimienta

Receta: Saltear la carne en aceite y cebolla finamente picada, añadir orégano seco y Parmesano rallado, sazonar con sal y pimienta y remover bien.

Sugerencia para salsa: Cubrir con salsa de tomate con albahaca y ajo y espolvorear con Parmesano rallado.

Ravioli / raviolini com recheio de carne picada

pt

Recheio: 150 g carne picada, 1 cebola, queijo parmesão ralado, azeite, oregãos, sal, pimenta

Receita: Saltear a carne em óleo e a cebola picada, adicionar os oregãos e o queijo parmesão ralado, temperar com sal e pimenta e mexer bem.

Dica de apresentação: Colocar no cimo molho de tomate, manjeriço e alho e polvilhar com queijo parmesão ralado.

Ravioli / Raviolini mit Hackfleischfüllung

de

Füllung: 150 g Hackfleisch vom Rind, 1 Zwiebel, geriebener Parmesan-Käse, Olivenöl, getrockneter Oregano, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Hackfleisch mit feingehackter Zwiebel im Öl anrösten, getrockneten Oregano und geriebenen Parmesan-Käse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gründlich vermischen.

Tipp für Sauce: Tomatensauce mit Basilikum und Knoblauch darüber gießen, mit geriebenem Parmesan –Käse bestreuen.

Raviolis / raviolinis à la viande hachée

fr

Garniture : 150 g de bœuf haché, 1 oignon, parmesan râpé, huile d'olive, origan sec, sel, poivre

Préparation : faire revenir la viande dans l'huile ensemble avec l'oignon finement haché, ajouter l'origan sec, le parmesan râpé, saler, poivrer et bien mélanger.

Astuce pour la sauce : arroser avec de la sauce tomate au basilic et à l'ail et saupoudrer avec le parmesan râpé.

Ravioli / raviolini nadziewane mięsem mielonym

pl

Nadzienie: 150 g mielonego mięsa wołowego, 1 cebula, tarty parmezan, oliwa z oliwek, suszone oregano, sól, pieprz

Przygotowanie: Mięso z drobno posiekaną cebulą należy lekko podsmażyć na oliwie, dodać suszone oregano, tarty parmezan, sól i pieprz, a następnie dokładnie wymieszać.

Pomysł na sos: Ravioli / raviolini można połączyć sosem pomidorowym z bazylią oraz czosnkiem i posypać parmezanem.

Ravioli / raviolini plnené mletým mäsom

sk

Náplň: 150 g mletého hovädzieho mäsa, 1 cibuľa, strúhaný parmezán, olivový olej, sušené oregano, soľ, korenie

Postup: Mäso orestujte na oleji s nadrobno nasekanou cibuľou, pridajte sušené oregano, strúhaný parmezán osolte, okoreňte a dôkladne premiešajte.

Tip na omáčku: Prelejte rajčinovou omáčkou s bazalkou a cesnakom a posypte strúhaným parmezánom.

Равиоли / raviolini с начинкой из фарша

ru

Начинка: 150 г рубленой говядины, 1 луковица, тертый пармезан, оливковое масло, сушеный орегано, соль, перец по вкусу

Рецепт: Обжарить мясо в масле с мелко нарезанным луком, добавить сушеный орегано и тертый пармезан, приправить солью и перцем, тщательно все перемешать.

Соус: Полить блюдо томатным соусом с добавленным в него базиликом и чесноком, посыпать тертым пармезаном.



Ravioli / raviolini filled with champignon mash

en

Filling: 200 g champignons, 1 large onion, grated Parmesan, olive oil, salt, pepper

Recipe: Finely chop champignons with onion in a food processor, sauté in a little olive oil until dry, add Parmesan into the mash and stir.

Sauce hint: Top with cream/cheese sauce containing Parmesan.

Ravioli / raviolini plněné žampionovým pyré

cs

Náplň: 200 g žampionů, 1 velká cibule, strouhaný parmezán, olivový olej, sůl, pepř

Postup: Žampiony s cibulí posekejte nejmenno v mixéru, orestujte na troše olivového oleje dosucha, do pyré přidejte parmezán a promíchejte.

Tip na omáčku: Přelijte smetanovo-sýrovou omáčkou s parmezánem.

Ravioli / raviolini con ripieno di funghi

it

Ripieno: 200 g di funghi champignons, 1 cipolla grande, Parmigiano grattugiato, olio di oliva, sale, pepe

Ricetta: Tritare finemente i funghi e la cipolla nel frullatore, restringere in padella con poco olio d'oliva, aggiungere al composto il Parmigiano e amalgamare.

Consiglio: Condire con crema di formaggio e Parmigiano.

Ravioli / raviolini rellenos de champiñón

es

Relleno: 200 g de champiñón, 1 cebolla grande, Parmesano rallado, aceite de oliva, sal, pimienta

Receta: Picar finamente el champiñón con cebolla en un picador, saltear en un poco de aceite de oliva hasta que seque, añadir Parmesano y remover.

Sugerencia para la salsa: Cubrir con salsa de nata/queso que contenga Parmesano.

Ravioli / raviolini com recheio de puré de cogumelo

pt

Recheio: 200 g cogumelos, 1 cebola grande, queijo parmesão ralado, azeite, sal, pimenta

Receita: Triturar em puré os cogumelos com a cebola, saltear com um pouco de azeite até secar, adicionar o parmesão ao puré e mexer.

Dica de apresentação: Colocar por cima molho de queijo creme que contenha parmesão.

Ravioli / Raviolini mit Champignonpüree

de

Füllung: 200 g Champignons, 1 große Zwiebel, geriebener Parmesan-Käse, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Champignons mit Zwiebel im Mixergerät klein hacken, im Olivenöl rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, geriebenen Parmesan-Käse zugeben, vermischen.

Tipp für Sauce: Sahnige Käsesauce darüber mit Parmesan-Käse gießen.

Raviolis / raviolinis à la purée de champignons de Paris

fr

Garniture : 200 g de champignons de Paris, 1 grand oignon, parmesan râpé, huile d'olive, sel, poivre

Préparation : dans un mixeur, hacher finement les champignons avec l'oignon, les faire revenir ensuite à sec dans un peu d'huile d'olive, ajouter dans la purée le parmesan râpé et bien mélanger.

Astuce pour la sauce : arroser avec de la sauce à la crème et au parmesan.

Ravioli / raviolini nadziewane pieczarkowym puree

pl

Nadzienie: 200 g pieczarek, 1 duża cebula, tarty parmezan, oliwa z oliwek, sól, pieprz.

Przygotowanie: Pieczarki z cebulą należy drobno posiekać blenderem po czym podsmażyć na odrobinie oliwy z oliwek aż całkowicie odparuje woda. Do tak przygotowanego puree należy dodać parmezan a następnie całość wymieszać.

Pomysł na sos: Ravioli/ raviolini można polać sosem śmietanowo-serowym z parmezanem.

Ravioli / raviolini plnené šampiňónovým pyrém

sk

Náplň: 200 g šampiňónov, 1 veľká cibuľa, strúhaný parmezán, olivový olej, soľ, korenie.

Postup: Šampiňóny s cibuľou posekajte najemno v mixéri, orestujte na troške olivového oleja dosucha, do pyrém pridajte parmezán a premiešajte.

Tip na omáčku: Prelejte smotanovo-syrovou omáčkou s parmezánom.

Равиоли / raviolini с начинкой из пюрированных шампиньонов

ru

Начинка: 200 г шампиньонов, 1 большая луковица, тертый пармезан, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Рецепт: Мелко порубить шампиньоны вместе с луком, смешать в кухонном комбайне, обжарить в небольшом количестве оливкового масла, подождать немного, чтобы сок впитался, добавить в пюре пармезан и все тщательно перемешать.

Соус: Полить блюдо сливочным / сырным соусом с добавлением сыра пармезан.

Ravioli / raviolini filled with sweet potato mash

en

Filling: 1 large sweet potato (approx. 200 g), sprig of sage, grated Parmesan, lemon, salt, pepper

Recipe: Peel the sweet potato, cut into small pieces and boil in water or stock with a sprig of sage until soft. Remove the sage, strain the sweet potato, shred it, sauté in a frying pan until all water evaporates and stir in a tablespoon of grated Parmesan into the mash.

Sauce hint: Top with clarified butter containing finely chopped sage, drizzle with lemon juice and sprinkle with grated Parmesan.



Ravioli / raviolini plněné batátovým pyré

cs

Náplň: 1 větší batáta (cca 200 g), snítka šalvěže, strouhaný parmazán, citrón, sůl, pepř

Postup: Batátu oloupejte, nakrájejte na malé kousky a uvařte ve vodě nebo ve vývaru se snítkou šalvěže doměkka. Šalvěj vyjměte, batátu sceďte, rozmixujte, orestujte na pánvi, dokud se všechna voda neodpaří a do pyré vmíchejte lžičku strouhaného parmazánu.

Tip na omáčku: Přelijte přepuštěným máslem s jemně sekanou šalvějí, zakápněte citrónovou šťávou a posypte strouhaným parmazánem.

Ravioli / raviolini con ripieno di patate

it

Ripieno: 1 patata dolce grande (circa 200 g), 1 rametto di salvia, Parmigiano grattugiato, limone, sale, pepe

Ricetta: Pelare la patata, tagliare a pezzettini e lessare in acqua o brodo insieme al rametto di salvia, fino a far ammorbidire. Togliere la salvia, scolare i pezzi di patata, sminuzzare, saltare in padella fino a che tutta l'acqua non sarà evaporata e aggiungere al composto un cucchiaino di Parmigiano grattugiato.

Consiglio: Condire con burro chiarificato e salvia sminuzzata, una spruzzatina di succo di limone e Parmigiano grattugiato.

Ravioli / raviolini rellenos de puré de boniato

es

Relleno: 1 boniato grande (aprox. 200 g), ramita de salvia, Parmesano rallado, limón, sal, pimienta

Receta: Pelar el boniato, cortar en pequeños trozos y hervir en agua o caldo con una ramita de salvia hasta que esté blando. Retirar la salvia, escurrir el boniato, triturar, saltar en una sartén hasta que todo el agua se evapore y añadir una cucharada de Parmesano rallado en el puré.

Sugerencia para la salsa: Cubrir con mantequilla derretida con salvia finamente picada, rociar con zumo de limón y espolvorear con Parmesano rallado.

Ravioli / raviolini com recheio de puré de batata doce

pt

Recheio: 1 batata doce grande (aprox. 200 g), raminho de sálvia, queijo parmesão ralado, limão, sal, pimenta

Receita: Descascar a batata doce, cortar em pedaços pequenos e cozer com o raminho de sálvia em água ou caldo até amaciar. Retirar a sálvia, escorrer a batata doce, amassar, saltear numa frigideira até evaporar a a água, adicionar uma colher de queijo parmesão ralado e mexer obter puré.

Dica de apresentação: Colocar por cima manteiga contendo sálvia picada, regar com sumo de limão e polvilhar com queijo parmesão ralado.

Ravioli / Raviolini mit Süßkartoffelpüree

de

Füllung: 1 größere Süßkartoffel (ca. 200 g), Salbeizweig, geriebener Parmesan-Käse, Zitrone, Salz, Pfeffer

Vorgehensweise: Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden, im Wasser, bzw. in der Brühe mit Salbeizweig weichkochen. Salbei herausnehmen, Süßkartoffeln abgießen, pürieren, in der Bratpfanne rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Püree Suppenlöffel geriebenen Parmesan-Käse zugeben.

Tipp für Sauce: Butterschmalz mit feingehackten Salbeiblättchen darüber gießen, mit Zitronensaft beträufeln, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

Raviolis / raviolinis à la purée de patates douces

fr

Garniture : 1 patate douce de grande taille (environ 200 g), brin de sauge, parmesan râpé, citron, sel, poivre

Préparation : éplucher la patate douce, la couper en petits morceaux et la faire cuire dans de l'eau ou dans du bouillon avec le brin de sauge jusqu'à ce qu'elle devienne tendre. Oter la sauge, égoutter la patate, mixer, faire revenir dans une poêle jusqu'à l'évaporation complète de l'eau et mélanger ensuite dans la purée une cuillère à soupe de parmesan râpé.

Astuce pour la sauce : arroser de beurre fondu avec la sauge finement coupée et d'un filet de jus de citron, saupoudrer ensuite de parmesan râpé.

Ravioli / raviolini nadziewane puree z batatów

pl

Nadzienie: 1 większy batat (ok. 200 g), gałązka szaławii, tarty parmezan, cytryna, sól, pieprz

Przygotowanie: Batat należy oprać, pokroić na małe kawałki, a następnie ugotować w wodzie lub wywarze z gałązką szaławii, do momentu aż batat będzie miękki. Gałązkę szaławii należy wyjąć, batat odcedzić, zmiksować, podsmażyć na patelni do momentu, aż cała woda odparuje. Do tak przygotowanego puree należy dodać łyżkę tartego parmezanu.

Pomysł na sos: Ravioli / raviolini można polać rozpuszczonym masłem z drobno posiekaną szałwią i odrobiną soku z cytryny, posypane tarym parmezanem.

Ravioli / raviolini plnené batátovým pyré

sk

Náplň: 1 väčšia batáta (cca 200 g), vetvička šalvie, strúhaný parmezán, citrón, soľ, korenie

Postup: Batátu olúpte, nakrájajte na malé kúsky a uvarte vo vode alebo vo vývare s vetvičkou šalvie domäkka. Šalviu vyberte, batátu scedte, rozmixujte, orestujte na panvici, dokiaľ sa všetka voda neodparí a do pyré vmiešajte lyžicu strúhaného parmezánu.

Tip na omáčku: Prelejte rozpusteným maslom s jemne posekanou šalviou, zakvapkajte citrónovou šťavou a posypte strúhaným parmezánom.

Равиоли / raviolini с начинкой из пюре бататы

ru

Начинка: 1 большая батата (прибл. 200 г), веточка шалфея, тертый пармезан, лимон, соль, перец по вкусу

Рецепт: Очистить батату, нарезать небольшими кусочками и отварить в воде или бульоне с добавлением веточки шалфея до мягкого состояния. Выньте шалфей, процедите бульон или воду, натрите батату, обжарьте ее в сковороде до тех пор, пока вода не испарится, и затем вмешайте в пюре одну столовую ложку тертого сыра пармезан.

Соус: Полить блюдо сверху расплавленным сливочным маслом с добавлением мелко нарезанного шалфея, сбрызнуть лимонным соком и посыпать тертым пармезаном.

Sweet ravioli / raviolini filled with Ricotta and Mascarpone en

Dough: Proceed in the same way as in the preceding recipes, adding extra 2 tbsp. cocoa to the dough.

Filling: 60 g Ricotta, 60 g Mascarpone, 20 g icing sugar, 1 tsp. cocoa

Recipe: Mix Ricotta and Mascarpone, add cocoa and sugar, mix everything and leave to cool in the refrigerator.

Sauce suggestion: Serve with chocolate or fruit glaze and sliced fruits.



Sladké ravioli / raviolini plněné ricottou a mascarpone cs

Těsto: Postupujte stejně jako u předchozích receptů, do těsta přidejte navíc 2 lžice kakaa.

Náplň: 60 g sýra ricotta, 60 g sýra mascarpone, 20 g cukru moučka, 1 lžička kakaa

Postup: Smíchejte ricottu a mascarpone, přidejte kakao a cukr, vše promíchejte a nechte v lednici vychladit.

Tip na omáčku: Podávejte s čokoládovou nebo ovocnou polevou a krájeným ovocem.

Ravioli / raviolini dolci con ricotta e mascarpone it

Impasto: Procedere come per le precedenti ricette, aggiungendo all'impasto 2 cucchiari di cacao.

Ripieno: 60 g di ricotta, 60 g di mascarpone, 20 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di cacao

Ricetta: Unire la ricotta e il mascarpone, aggiungere il cacao e lo zucchero, amalgamare tutto e lasciar raffreddare in frigorifero.

Consiglio per la salsa: Servire con una glassa di cioccolato o di frutta e fettine di frutta fresca.

Ravioli / raviolini dulces rellenos con Ricotta y Mascarpone es

Masa: Proceder del mismo modo que en las recetas previas, añadiendo 2 cucharadas extra de cacao a la masa.

Relleno: 60 gr Ricotta, 60 gr Mascarpone, 20 gr azúcar glass, 1 cucharadita de cacao

Receta: Mezclar la Ricotta y el Mascarpone, añadir el cacao y el azúcar, mezclar todo y dejar enfriar en el frigorífico.

Sugerencia para la salsa: servir con chocolate o glaseado de fruta y fruta a rodajas.

Ravioli / raviolini doce com recheio Ricotta e Mascarpone pt

Massa: Proceda de igual forma como nas receitas anteriores, acrescentando 2 colheres de sopa de cacau à massa como extra.

Recheio: 60 g Ricotta, 60 g Mascarpone, 20 g açúcar em pó, 1 colher de chá da cacau

Receita: Misturar o Ricotta e o Mascarpone, adicionar o cacau e o açúcar, mexer tudo muito bem e deixar arrefecer no frigorífico.

Dica de apresentação: Servir com chocolate ou frutas cristalizadas e fruta fatiada.

Süße Ravioli / Raviolini mit Ricotta- und Mascarpone-Füllung de

Teig: Wie bei den vorherigen Kochrezepten vorgehen, 2 EL Kakaopulver in die Teigmasse zugeben.

Füllung: 60 g Ricotta-Käse, 60 g Mascarpone-Käse, 20 g Puderzucker, 1 TL Kakaopulver

Vorgehensweise: Ricotta mit Mascarpone-Käse vermischen, Kakaopulver und Zucker zugeben, verrühren, im Kühlschrank abkühlen lassen.

Tipp für Sauce: Mit Schoko-, bzw. Fruchtsoße und Fruchtstücken servieren.

Ravioli / raviolini sucré à la ricotta et au mascarpone fr

Pâte : procéder comme pour les recettes précédentes, ajouter à la pâte 2 cuillères à soupe de cacao

Garniture : 60 g de fromage ricotta, 60 g de fromage mascarpone, 20 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de cacao.

Préparation : mélanger la ricotta et le mascarpone, ajouter le cacao et le sucre, bien mélanger le tout et laisser refroidir au réfrigérateur.

Astuce pour la sauce : Servir avec de la sauce de chocolat ou de coulis de fruits et avec des fruits coupés en morceaux.

Słodkie ravioli / raviolini nadziewane ricottą i mascarpone pl

Ciasto: Przygotuj je tak, jak w poprzednich przepisach lecz dodatkowo dodaj dwie łyżki kakao.

Nadzienie: 60 g sera ricotta, 60 g sera mascarpone, 20 g cukru pudru, 1 łyżeczka kakao

Przygotowanie: Wymieszaj ricottę z mascarpone, dodaj kakao i cukier, a następnie wszystko dokładnie wymieszaj i pozostaw w lodówce do schłodzenia.

Pomysł na sos: Ravioli / raviolini można polać czekoladową lub owocową polewą z pokrojonymi owocami.

Sladké ravioli / raviolini plnené ricottou a mascarpone sk

Cesto: Postupujte rovnako ako u predchádzajúcich receptov, do cesta pridajte navyše 2 lyžice kakaa.

Náplň: 60 g syra ricotta, 60 g syra mascarpone, 20 g práškového cukru, 1 lyžička kakaa

Postup: Zmiešajte ricottu a mascarpone, pridajte kakao a cukor, všetko premiešajte a nechajte v chladničke vychladnúť.

Tip na omáčku: Podávajte s čokoládovou alebo ovocnou polevou a krájaným ovocím.

Сладкие ravioli / raviolini наполненные Рикоттой и Маскарпоне ru

Тесто: Замесить таким же образом, как и в предыдущих рецептах, но добавить дополнительно 2 ст. какао.

Начинка: 60 г Рикотты, 60 г Маскарпоне, 20 г сахарной пудры, 1 чайная ложка какао.

Рецепт: Смешать Рикотта и Маскарпоне, добавить какао и сахар, все перемешать и поставить в холодильник.

Предложение соуса: Подавать с шоколадной глазурью и нарезанными фруктами.

Useful hint: Ravioli filled with meat, cheese or vegetables go very well with soups and broths.

Dobry tip: Ravioli plněné masem, sýrem nebo zeleninou se výborně hodí i do polévek a vývarů.

Consiglio utile: I ravioli con ripieno di carne, formaggio o verdure sono adatti anche per essere cucinati in brodo.

Consejo útil: Los ravioli rellenos con carne, queso o verduras van muy bien con sopas y caldos.

Dica útil: Ravioli recheado com carne, queijo ou legumes ficam muito bem com sopas e caldos.



Guter Tipp: Ravioli mit Fleisch-, Käse, bzw. Gemüsefüllung eignen sich ausgezeichnet ebenfalls als Suppeneinlage.

Bonne astuce : les raviolis à la viande, au fromage ou aux légumes conviennent également parfaitement aux soupes et aux bouillons.

Wskazówka: Ravioli nadziewane mięsem, serem lub warzywami idealnie smakują również w zupie.

Dobry tip: Ravioli plněné mäsom, syrom alebo zeleninou sa výborne hodia aj do polievok a vývarov.

Полезный совет: Равиоли с мясом, сыром или овощами идут очень хорошо с супом и бульоном.



Ask at your retailer / Žádejte u svého prodejce / Chiedi al tuo rivenditore / Pregunte en su tienda
Pergunte ao seu revendedor / Bei Ihrem Händler erhältlich / Demandez à votre revendeur
Zapytaj swojego sprzedawcę o / Žiadajte u svojo predajcu / Спрашивайте у своего продавца

