

Betty Bossi



Ravioliform mit Füllhilfe, Rose und Krone

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes

Instrucciones y recetas

Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Ravioliform mit Füllhilfe, Rose und Krone

Festliche Ravioli für besondere Anlässe

Raviolis festifs pour les grandes occasions

Festive ravioli for special occasions

Festivos raviolis para ocasiones especiales

Sapore di festa: i ravioli per le occasioni speciali

DE

Ravioliform mit Füllhilfe, Rose und Krone

Klassische Ravioli selber machen ist eine Sache, die eigenen Ravioli in blühende Rosen oder festliche Krönchen zu verwandeln nochmals eine ganz andere. Dank der Schablone mit Füllhilfe, einem Pastateig und der persönlichen Lieblingsfüllung lassen sich die kulinarischen Kunstwerke aber erstaunlich einfach und gelingsicher herstellen.

Découpe-ravioli avec pochoir, rose et couronne

Faire soi-même des raviolis classiques c'est bien, les transformer en magnifiques roses ou précieuses couronnes, c'est tout autre chose. Mais avec le pochoir, une pâte à nouilles et une délicieuse farce, la confection de ces petits chefs-d'œuvre culinaires est d'une simplicité étonnante. Réussite garantie.

Ravioli mould with filling aid, rose and crown

Making classic ravioli yourself is one thing, but transforming your own ravioli into blossoming roses or festive crowns is quite another. Thanks to the special template with filling aid, sheets of pasta dough and your favourite filling, these culinary works of art are surprisingly easy to make and a sure-fire success.

Molde para raviolis con dispositivo de relleno, rosa y coronita

Una cosa es hacer a mano raviolis tradicionales y otra muy distinta convertir los raviolis caseros en rosas en flor o festivas coronitas. Gracias al molde con dispositivo de relleno, masa para pasta y el relleno personal preferido, estas obras de arte culinarias resultan increíblemente fáciles de preparar, y salen siempre bien.

Stampo per ravioli a forma di rosa e coroncina, con dosatore di ripieno

Preparare dei ravioli classici è una cosa, trasformare i propri ravioli fatti in casa in boccioli di rosa o in festose coroncine è un'altra. Per realizzare dei veri e propri capolavori culinari a colpo sicuro e con incredibile facilità basta usare lo stampo con dosatore di ripieno, della pasta pronta e il proprio ripieno preferito.

Step by step

DE



1. Schneideeinsatz mit der gewünschten Seite nach oben in die Schablone einlegen.

2. Pastateig entrollen, mit wenig Wasser bepinseln, mit der bepinselten Seite nach unten über die Ravioliform legen, mit dem Wallholz fest über den Teig rollen (Bild 1).

3. Füllhilfe auflegen, mit dem Spachtel die Füllung in die Mulden streichen (Bild 2). Füllhilfe vorsichtig entfernen.

4. Teigränder mit wenig Wasser bestreichen, Teigstreifen über die Füllung legen, dabei Wellenrand freilassen (Bild 3). Mit dem Wallholz über beide Streifen wallen.

5. Teigbahnen mit wenig Wasser bestreichen, zu Rosen aufrollen (Bild 4). Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für Kronen: Teigenden zusammendrücken.

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.



Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Step by step

FR

1. Déposer au milieu de l'appareil la barre de découpe en choisissant le côté en vagues pour les roses ou en zigzag pour la couronne.

2. Dérouler la pâte à nouilles, la badigeonner d'un peu d'eau, déposer la pâte sur l'appareil, côté mouillé dessous et passer le rouleau à pâtisserie sur la pâte en appuyant (ill. 1).

3. Poser le pochoir sur la pâte, remplir les creux de farce avec la spatule (ill. 2). Soulever le pochoir avec précaution.

4. Badigeonner les bords avec un peu d'eau, les replier par-dessus la farce en laissant dépasser le bord en vagues (ill. 3). Aplatir les deux bandes farcies avec le rouleau à pâtisserie.

5. Badigeonner les deux bandes de pâte avec un peu d'eau, les rouler et former une rose (ill. 4). Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

Pour les couronnes: relier les deux extrémités en un cercle.

Nettoyage

Convient au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de nettoyants puissants ni de paille de fer.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

EN

1. Place the cutting insert into the template with the desired side facing up.

2. Unroll the pasta dough, brush with a little water. Lay on top of the ravioli mould with the brushed side facing down, roll firmly over the surface with a rolling pin (image 1).

3. Place the filling aid on the dough, use the spatula to spread the filling into the cavities (image 2). Carefully remove the filling aid.

4. Brush the edges of the dough with a little water, fold them over the filling, leaving the scalloped edge free (image 3). Roll over both strips with the rolling pin.

5. Brush the dough surface with a little water and roll up into roses (image 4). Repeat the process until the dough is used up.

For crowns: Press ends of the dough together to form a circle.

Cleaning

Dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Unless otherwise indicated, all recipes in this brochure are for 4 people.

1. Introducir la herramienta de corte en la plantilla, con el lado deseado hacia arriba.

2. Desenrollar la pasta, con un pincel untar con un poco de agua, poner en el molde para raviolis con la parte untada con agua hacia abajo, pasar el rodillo con fuerza sobre la pasta (foto 1).

3. Montar el dispositivo de relleno, untar el relleno en los hoyos con ayuda de una espátula (foto 2). Quitar con cuidado el dispositivo de relleno.

4. Untar con un poco de agua los bordes de la pasta, colocar tiras de pasta sobre el relleno, dejando libre el borde ondulado (foto 3). Pasar el rodillo sobre ambas tiras.

5. Untar con un poco de agua las tiras de pasta y enrollarlas para formar rosas (foto 4). Repetir el proceso hasta que se acabe la pasta.

Para las coronitas: juntar los dos extremos de la pasta, presionando ligeramente.

Limpezia

Apto para lavavajillas. Limpiar con agua templada y detergente antes de usarlo por primera vez. No usar productos abrasivos ni productos de limpieza fuertes, tampoco estropajo de aluminio.

Todas las recetas de este folleto están calculadas para 4 personas, salvo donde se especifique otra cosa.

1. Posizionare nello stampo l'inserto per il taglio con il lato desiderato rivolto verso l'alto.

2. Strotolare la pasta, spennellarla con poca acqua, sistemarla sopra lo stampo per ravioli con il lato inumidito rivolto verso il basso, passarvi energicamente il matterello (fig. 1).

3. Posizionare il dosatore di ripieno, livellare accuratamente il ripieno nei singoli incavi aiutandosi con la spatola (fig. 2). Rimuovere il dosatore di ripieno con delicatezza.

4. Spennellare i bordi della pasta con poca acqua, disporre le strisce di pasta sul ripieno lasciando liberi i bordi ondulati (fig. 3). Passare il matterello su entrambe le strisce.

5. Spennellare le sfoglie di pasta con poca acqua e arrotolarle formando delle rose (fig. 4). Ripetere l'operazione fino a esaurimento della pasta.

Per ottenere delle coroncine: unire le estremità della pasta premendole.

Pulizia

Lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo lavare con acqua calda e detersivo per i piatti. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o pagliette.

Dove non indicato diversamente, tutte le ricette presenti in questo opuscolo sono calcolate per 4 persone.

Ricotta-Rosen auf Spinat

🕒 30 Min.  vegetarisch

Ergibt 16 Stück

30 g Sbrinz	Sbrinz fein reiben, mit dem Ricotta in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen, würzen. Pastateige entrollen, Ravioli-Rosen füllen und formen (siehe Step by step).
100 g Ricotta	
1 Bio-Zitrone	
2 Prisen Salz	
wenig Pfeffer	
2 Rollen Pastateige (Nudelteig je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	
Salzwasser , siedend	Ravioli-Rosen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
30 g Pinienkerne	Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Butter begeben, warm werden lassen. Spinat begeben, zusammenfallen lassen, würzen. Spinat auf Tellern verteilen, Ravioli-Rosen darauf anrichten, Sbrinz grob darüberreiben.
20 g Butter	
150 g Jungspinat	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
20 g Sbrinz	

Portion (%): 367 kcal, F 17 g, Kh 37 g, E 17 g



Roses à la ricotta sur épinards

🕒 30 min  végétarien

Pour 16 raviolis

30 g de sbrinz
100 g de ricotta
1 citron bio
2 pincées de sel
un peu de poivre
2 rouleaux de pâte à nouilles
(enu. 17 × 53 cm,
enu. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante

30 g de pignons
20 g de beurre
150 g de pousses d'épinards
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre
20 g de sbrinz

Râper finement le sbrinz, le mélanger à la ricotta dans une jatte. Ajouter le zeste d'un citron et 1 c. s. de jus de citron. Assaisonner. Dérouler la pâte à nouilles, farcir selon les instructions (voir Step by step) et former les roses.

Faire pocher les roses par portions env. 8 min dans l'eau salée bouillante. Retirer avec une écumoire, égoutter.

Griller les pignons dans une poêle sans matière grasse. Ajouter le beurre, laisser fondre. Ajouter les épinards, les laisser tomber, assaisonner. Répartir sur les assiettes, dresser les roses sur le lit d'épinards, râper grossièrement le sbrinz par-dessus.

Portion (¼):

367 kcal, lipides 17 g, glucides 37 g, protéines 17 g

Ricotta Roses on Spinach

🕒 30 mins.  vegetarian

Makes 16 pieces

30 g Sbrinz
100 g ricotta
1 organic lemon
2 pinches salt
pinch pepper
2 rolls pasta dough
(each approx. 17 × 53 cm,
approx. 1 mm thick)

salted water, boiling

30 g pine nuts
20 g butter
150 g baby spinach
¼ tsp salt
pinch pepper
20 g Sbrinz

Finely grate the Sbrinz and mix with ricotta in a bowl. Grate zest from the lemon, add to cheese mixture along with 1 tbsp lemon juice and season. Unroll the pasta dough, fill and shape ravioli roses (see Step by step).

Cook ravioli roses in small batches for approx. 8 mins. in gently simmering salted water. Remove with a slotted spoon, drain.

Toast the pine nuts in a frying pan without oil. Add the butter and heat in pan. Add the spinach and let it cook down, season. Arrange spinach on the plates, place the ravioli roses on top and sprinkle with coarsely grated Sbrinz.

Portion (¼):

367 kcal, fat 17 g, carbohydrates 37 g, protein 17 g

Rosas de ricotta sobre espinacas

 30 min  **vegetariano**

Para 16 unidades

30 g de queso sbrinz
100 g de queso fresco ricotta
1 limón ecológico
2 pizcas de sal
poca pimienta
2 rollos de masa para pasta
 (cada rollo de unos 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de espesor)

agua salada, hirviendo

30 g de piñones
20 g de mantequilla
150 g de espinacas tiernas
 $\frac{1}{4}$ de c. c. de sal
poca pimienta
20 g de queso sbrinz

Rallar finamente el queso sbrinz, mezclar en una fuente con la ricotta. Rallar la corteza del limón, exprimir 1 c. s. de zumo de limón, sazonar. Desenrollar los rollos de pasta, rellenar los moldes de rosas de raviolis y darles forma (véase Step by step).

Echar una porción tras otra de rosas de raviolis al agua salada ligeramente hirviendo y dejarlas unos 8 min. Sacar con una espumadera, escurrir.

Tostar sin grasa los piñones en una sartén. Añadir la mantequilla, dejar que se caliente. Añadir las espinacas, dejar ablandar, sazonar. Repartir las espinacas en los platos, decorar colocando encima las rosas de raviolis, esparcir por encima el queso sbrinz rallado gruesamente.

Porción ($\frac{1}{4}$): 367 kcal, grasas 17 g, hidratos de carbono 37 g, proteínas 17 g

Rose di ricotta su letto di spinacini

 30 min.  **vegetariano**

Per 16 pezzi

30 g di Sbrinz
100 g di ricotta
1 limone biologico
2 pizzichi di sale
un po' di pepe
2 rotoli di pasta pronta
 (sfoglia di ca. 17 × 53 cm,
 ca. 1 mm di spessore)

acqua salata, in ebollizione

30 g di pinoli
20 g di burro
150 g di spinacini
 $\frac{1}{4}$ c. no di sale
un po' di pepe
20 g di Sbrinz

Grattugiare finemente lo Sbrinz, mescolarlo insieme alla ricotta in una ciotola. Grattugiarvi la buccia del limone, aggiungere 1 c. del succo spremuto, insaporire. Srotolare la pasta, disporvi il ripieno e formare le rose (vedasi Step by step).

Cuocere le rose un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 8 min. Scolarle con una schiumarola.

In una padella, rosolare i pinoli senza grassi. Aggiungere il burro, far scaldare. Unire gli spinacini, lasciare che si restringano, insaporire. Distribuire il tutto nei piatti, disporvi le rose, grattugiarvi grossolanamente lo Sbrinz.

Porzione ($\frac{1}{4}$): 367 kcal, grassi 17 g, carboidrati 37 g, proteine 17 g

Schinken-Masgonzola-Kronen

🕒 30 Min.

Ergibt 16 Stück

1 Schalotte	Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen, Schalotten und Knoblauch mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen. Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Zucker darunterrühren, würzen.
1 Knoblauchzehe	
1 EL Olivenöl	
1 EL Tomatenpüree	
1 TL getrocknete italienische Kräutermischung	
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400g)	
1 Prise Zucker	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
50 g Schinken in Tranchen	
80 g Masgonzola (siehe Hinweis)	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
2 Rollen Pastateige (Nudelteig je ca. 17 × 53 cm, ca. 1mm dick)	
40 g Rucola	Ravioli-Kronen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, mit der Sauce und der Rucola anrichten.

Tipp: Masgonzola durch Mascarpone ersetzen.

Portion (%): 330 kcal, F 13 g, Kh 39 g, E 14 g

Hinweis

Masgonzola ist ein cremiger italienischer Weichkäse mit wechselnden Schichten aus Gorgonzola und Mascarpone.



Raviolis au jambon et au gorgonzola-mascarpone

🕒 30 min Pour 16 raviolis

1 échalote
 1 gousse d'ail
 1 c. s. d'huile d'olive
 1 c. s. de concentré de tomates
 1 c. c. de mélange de fines herbes italiennes séchées
 1 boîte de tomates concassées (env. 400 g)
 1 pincée de sucre
 ¼ de c. c. de sel
 un peu de poivre

50 g de jambon en tranches
 80 g de gorgonzola-mascarpone
 ¼ de c. c. de sel
 un peu de poivre
 2 rouleaux de pâte à nouilles (env. 17 × 53 cm, env. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante
 40 g de roquette

Peler l'échalote et la gousse d'ail, hacher finement et faire revenir dans l'huile d'olive avec le concentré de tomates et les fines herbes. Ajouter les tomates concassées, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 30 min sans couvrir. Incorporer le sucre, assaisonner.

Hacher finement le jambon, le mélanger au fromage dans une jatte, assaisonner. Dérouler les rouleaux de pâte, farcir et former les couronnes (voir Step by step).

Faire pocher les couronnes par portions env. 8 min dans l'eau salée bouillante. Retirer avec une écumoire, égoutter, dresser avec la sauce et la roquette.

Suggestion: remplacer le gorgonzola-mascarpone par du mascarpone.

Portion (¼):
 330 kcal, lipides 13 g, glucides 39 g, protéines 14 g

Ham and Gorgonzola-Mascarpone Ravioli

🕒 30 mins. Makes 16 pieces

1 shallot
 1 garlic clove
 1 tbsp olive oil
 1 tbsp tomato puree
 1 tsp dried Italian herb mixture
 1 tin chopped tomatoes (approx. 400 g)
 1 pinch sugar
 ¼ tsp salt
 pinch pepper

50 g sliced ham
 80 g gorgonzola-mascarpone
 ¼ tsp salt
 pinch pepper
 2 rolls pasta dough (each approx. 17 × 53 cm, approx. 1 mm thick)

salted water, boiling
 40 g rocket

Peel and finely chop the shallot and garlic. Heat the olive oil in a pan, sauté the shallot and garlic with the tomato purée and herb mixture. Add the tomatoes, bring to the boil, reduce heat and simmer uncovered for approx. 30 mins. Stir in the sugar and season.

Finely mince the ham, mix with the gorgonzola-mascarpone in a bowl, season. Unroll the pasta dough, fill and shape the ravioli crowns (see Step by step).

Cook ravioli crowns in small batches for approx. 8 mins. in gently simmering salted water. Remove with a slotted spoon, drain, arrange with sauce and rocket.

Tip: Replace gorgonzola-mascarpone with mascarpone.

Portion (¼):
 330 kcal, fat 13 g, carbohydrates 39 g, protein 14 g

Coronitas de jamón y queso gorgonzola-mascarpone

🕒 30 min Para 16 unidades

1	chalota
1	diente de ajo
1 c. s.	de aceite de oliva
1 c. s.	de puré de tomate
1 c. c.	de hierbas italianas secas
1 lata	de tomates picados (unos 400 g)
1 pizza	de azúcar
¼ de c. c.	de sal
poca	pimienta
50 g	de jamón en lonchas
80 g	de queso gorgonzola-mascarpone
¼ de c. c.	de sal
poca	pimienta
2 rollos	de masa para pasta (cada uno de unos 17 × 53 cm, aprox. 1 mm de espesor)
	agua salada, hirviendo
40 g	de rúcula

Pelar la chalota y el ajo, picar muy finamente. Calentar el aceite de oliva en una sartén, rehogar la chalota y el ajo con el puré de tomate y las hierbas secas. Añadir los tomates, dar un hervor, reducir el fuego, dejar cocer a fuego lento unos 30 min sin tapar. Echar el azúcar, sazonar.

Picar muy finamente el jamón, mezclar en una fuente con el queso gorgonzola-mascarpone, sazonar. Desenrollar los rollos de pasta, rellenar las coronitas de raviolis y darles forma (véase Step by step).

Echar una porción tras otra de coronitas de raviolis al agua salada ligeramente hirviendo y dejarlas unos 8 min. Sacar con una espumadera, escurrir, disponer en el plato con la salsa y la rúcula.

Consejo: en vez de gorgonzola-mascarpone, usar mascarpone.

Porción (¼): 330 kcal, grasas 13 g, hidratos de carbono 39 g, proteínas 14 g

Ravioli al prosciutto con Gorgonzola al mascarpone

🕒 30 min. Per 16 pezzi

1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 c.	d'olio d'oliva
1 c.	di passata di pomodoro
1 c. no	di mix di erbe aromatiche all'italiana
1 lattina	di pomodori tritati (ca. 400 g)
1 pizzico	di zucchero
¼ c. no	di sale
un po'	di pepe
50 g	di prosciutto a fette
80 g	di Gorgonzola al mascarpone
¼ c. no	di sale
un po'	di pepe
2 rotoli	di pasta pronta (sfoglia di ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm di spessore)
	acqua salata, in ebollizione
40 g	di rucola

Sbucciare lo scalogno e l'aglio, tritarli finemente. Scaldare l'olio d'oliva in una padella, cuocerli brevemente con la passata di pomodoro e il mix di erbe. Aggiungere i pomodori, portare a ebollizione, ridurre il calore, far sobbollire per ca. 30 min. senza coprire. Unire lo zucchero, insaporire.

Tritare finemente il prosciutto, mescolarlo al formaggio in una ciotola, insaporire. Srotolare la pasta, disporvi il ripieno e formare le coroncine (vedasi Step by step).

Cuocere le coroncine un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 8 min. Scolarle con una schiumarola, impiattare con la salsa e la rucola.

Suggerimento: sostituire il Gorgonzola al mascarpone con del mascarpone.

Porzione (¼): 330 kcal, grassi 13 g, carboidrati 39 g, proteine 14 g

Lachs-Ravioli mit Orangen

🕒 30 Min.

Ergibt 16 Stück

50 g Meerrettich-Frischkäse	Friskäse in einer Schüssel verrühren. Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfillets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, dabei Saft (ca.1EL) auffangen, Filets beiseite stellen. Aufgefangenen Saft unter den Friskäse mischen, würzen. Lachs fein hacken, daruntermischen. Pastateige entrollen, Ravioli-Kronen füllen und formen (siehe Step by step).
2 Bio-Orangen	
2 Prisen Salz	
wenig Pfeffer	
50 g geräucherter Lachs in Tranchen	
2 Rollen Pastateige (Nudelteig je ca. 17 × 53 cm, ca. 1mm dick)	
Salzwasser , siedend	Ravioli-Kronen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
50 g Butter	Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Thymianblättchen begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und der Thymian knusprig ist. Mit den Ravioli und den beiseitegestellten Orangenfilets anrichten.
2 EL Thymianblättchen	

Portion (%): 367kcal, F 17g, Kh 40g, E 12g



Raviolis au saumon et oranges

🕒 30 min

Pour 16 raviolis

50 g de fromage frais au raifort
2 oranges bio
2 pincées de sel
un peu de poivre
50 g de saumon fumé en tranches
2 rouleaux de pâte à nouilles
 (enu. 17 × 53 cm,
 enu. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante

50 g de beurre
2 c. s. de feuilles de thym

Remuer le fromage frais dans une jatte. Couper les deux extrémités des oranges, les peler à vif jusqu'à la pulpe. Détacher ensuite la pulpe de chaque quartier en glissant le couteau bien aiguisé juste à côté de la membrane. Répéter l'opération de l'autre côté. Récupérer le jus (enu. 1 c. s.), réserver les suprêmes d'orange ainsi détaillés. Ajouter le jus d'orange récupéré au fromage frais, assaisonner. Hacher finement le saumon. Incorporer à la préparation. Dérouler les rouleaux de pâte, farcir et former les couronnes (voir Step by step).

Faire pocher les couronnes par portions enu. 8 min dans l'eau salée bouillante. Retirer avec une écumoire, égoutter.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les feuilles de thym, faire dorer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente légèrement la noisette. Dresser avec les raviolis et les suprêmes d'orange.

Portion (¼):

367 kcal, lipides 17 g, glucides 40 g, protéines 12 g

Salmon Ravioli with Oranges

🕒 30 mins.

Makes 16 pieces

50 g horseradish cream cheese
2 organic oranges
2 pinches salt
pinch pepper
50 g smoked salmon in strips
2 rolls pasta dough
 (each approx. 17 × 53 cm,
 approx. 1 mm thick)

salted water, boiling

50 g butter
2 tbsps thyme leaves

Mix the cream cheese in a bowl until smooth. Cut off the top and bottom of the oranges, then carefully remove the remaining peel and pith. Cut out the fruit fillets (segments) between the white membranes with a sharp knife, collecting the juice (approx. 1 tbsp). Set the fillets aside. Blend the collected juice into the cream cheese, season. Finely chop the salmon and stir into the cheese mixture. Unroll the pasta dough, fill and shape the ravioli crowns (see Step by step).

Cook ravioli crowns in small batches for approx. 8 mins. in gently simmering salted water. Remove with a slotted spoon, drain.

Heat the butter in a frying pan. Add the thyme leaves, heat in pan until the butter foams and develops a nutty aroma and the thyme is crisp. Arrange with the ravioli and the prepared orange fillets.

Portion (¼):

367 kcal, fat 17 g, carbohydrates 40 g, protein 12 g

Raviolis de salmón con naranjas

🕒 30 min

Para 16 unidades

50 g de queso fresco con rábano picante
2 naranjas ecológicas
2 pizcas de sal
poca pimienta
50 g de salmón ahumado en lonchas
2 rollos de masa para pasta
 (cada uno de unos 17 × 53 cm, aprox. 1 mm de espesor)

agua salada, hirviendo

50 g de mantequilla
2 c. s. de hojitas de tomillo

Revolver el queso fresco en una fuente. Pelar y quitar de la naranja la base y la parte de arriba, después la cáscara alrededor hasta que solo quede la pulpa. Cortar gajos de naranja con un cuchillo afilado entre las pieles blancas, guardar un poco de zumo (aprox. 1 c. s.), dejar aparte los gajos. Mezclar el zumo recogido con el queso fresco, sazonar. Picar muy finamente el salmón, mezclar con el resto. Desenrollar los rollos de masa, rellenar las coronitas de raviolis y darles forma (véase Step by step).

Echar al agua salada ligeramente hirviendo una porción tras otra de coronitas de raviolis, dejarlas unos 8 min. Sacarlas con una espumadera, escurrir.

Calentar la mantequilla en una sartén. Añadir las hojitas de tomillo, dejar que se calienten hasta que la mantequilla haga espuma, desprenda un olor a nueces y el tomillo esté crujiente, disponer en el plato con los raviolis y los gajos de naranja dejados aparte.

Porción (¼): 367 kcal, grasas 17 g, hidratos de carbono 40 g, proteínas 12 g

Ravioli al salmone e arance

🕒 30 min.

Per 16 pezzi

50 g di formaggio fresco al rafano
2 arance biologiche
2 pizzichi di sale
un po' di pepe
50 g di salmone affumicato a fette
2 rotoli di pasta pronta
 (sfoglia di ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm di spessore)

acqua salata, in ebollizione

50 g di burro
2 c. di foglie di timo

Mescolare il formaggio fresco in una ciotola. Dopo avere eliminato le due estremità, pelare le arance al vivo fino alla polpa. Con un coltello affilato, estrarre i filetti di arancia (spicchi) separandoli dalle pellicine bianche e raccogliendone il succo (ca. 1 c.). Mettere da parte i filetti. Amalgamare il succo con il formaggio fresco, insaporire. Tritare finemente il salmone e mescolarlo al composto. Srotolare la pasta, disporvi il ripieno e formare le coroncine (vedasi Step by step).

Cuocere le coroncine un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 8 min. Scolarle con una schiumarola.

Scaldare il burro in una padella. Aggiungere le foglie di timo, lasciar scaldare il tutto finché il burro non formerà una schiuma dal lieve sentore di noce e il timo non risulterà croccante. Impiattare con i ravioli e guarnire con i filetti di arancia messi da parte.

Porzione (¼): 367 kcal, grassi 17 g, carboidrati 40 g, proteine 12 g

Pilz-Ravioli

🕒 30 Min.

Ergibt 16 Stück

10 g	getrocknete Steinpilze	Steinpilze ca. 15 Min. in Wasser einweichen, abtropfen, trocken tupfen, fein hacken, mit dem sauren Halbrahm in einer Schüssel mischen, würzen. Pastateige entrollen, Ravioli-Rosen füllen und formen (siehe Step by step).
100 g	saurer Halbrahm	
¼ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2 Rollen	Pastateige (Nudelteig je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	
	Salzwasser , siedend	Ravioli-Rosen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
250 g	gemischte Pilze	Pilze und Speck in Scheiben schneiden, Rosmarin grob hacken. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze, Speck und Rosmarin ca. 6 Min. braten, würzen, mit den Ravioli anrichten.
140 g	Bratspeck in Tranchen	
3	Zweiglein Rosmarin	
	Öl zum Braten	
¾ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	

Portion (¼): 415 kcal, F 22 g, Kh 36 g, E 16 g



Raviolis aux champignons

🕒 30 min

Pour 16 raviolis

10 g cèpes séchés
100 g de crème aigre
 ¼ de c. c. de sel
 un peu de poivre
2 rouleaux de pâte à nouilles
 (env. 17 × 53 cm,
 env. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante

250 g de mélange de champignons
140 g lard à rôtir en tranches
3 brins de romarin
 huile pour saisir
 ¾ de c. c. de sel
 un peu de poivre

Faire tremper les cèpes env. 15 min dans de l'eau. Égoutter, tamponner avec du papier absorbant, hacher finement et mélanger avec la crème aigre dans une jatte. Assaisonner. Dérouler les rouleaux de pâte, farcir et former les roses (voir Step by step).

Faire pocher les roses par portions env. 8 min dans l'eau salée bouillante. Retirer avec une écumoire, égoutter.

Émincer les champignons et le lard, couper grossièrement le romarin. Chauffer l'huile dans une poêle, saisir les champignons, le lard et le romarin env. 6 min, assaisonner et dresser avec les raviolis.

Portion (¼):

415 kcal, lipides 22 g, glucides 36 g, protéines 16 g

Mushroom Ravioli

🕒 30 mins.

Makes 16 pieces

10 g dried porcini
100 g sour single cream
 ¼ tsp salt
 pinch pepper
2 rolls pasta dough
 (each approx. 17 × 53 cm,
 approx. 1 mm thick)

salted water, boiling

250 g mixed mushrooms
140 g bacon slices
3 sprigs rosemary
 oil for frying
 ¾ tsp salt
 pinch pepper

Soak the porcini in water for approx. 15 mins. Drain, pat dry, chop finely and mix with the sour cream in a bowl, season. Unroll the pasta dough, fill and shape ravioli roses (see Step by step).

Cook ravioli roses in small batches for approx. 8 mins. in gently simmering salted water. Remove with a slotted spoon, drain.

Slice the mushrooms and bacon, coarsely chop the rosemary. Heat the oil in a frying pan. Sauté the mushrooms, bacon and rosemary for approx. 6 mins., season and arrange with ravioli.

Portion (¼):

415 kcal, fat 22 g, carbohydrates 36 g, protein 16 g

Raviolis con setas

🕒 30 min

Para 16 unidades

10 g de boletos secos
100 g de nata semidesnatada agria
¼ de c. c. de sal
poca pimienta
2 rollos de masa para pasta
 (cada uno de unos 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de espesor)

agua salada, hirviendo

250 g de setas mixtas
140 g de tocino en lonchas
3 ramitas de romero
aceite para dorar
¾ de c. c. de sal
poca pimienta

Poner en remojo los boletos unos 15 min. Escurrirlos, secar con un papel de cocina, picar muy finamente, mezclar en una fuente con la nata agria, sazonar. Desenrollar la masa, rellenar las rosas de raviolis y darles forma (véase Step by step).

Echar al agua salada ligeramente hirviendo una porción tras otra de rosas de raviolis y dejarlas unos 8 min. Sacarlas con una espumadera, escurrir.

Cortar las setas y el tocino, picar grueso el romero. Calentar el aceite en una sartén. Dorar las setas, el tocino y el romero unos 6 min, sazonar, disponer en el plato con los raviolis.

Porción (¼): 415 kcal, grasas 22 g, hidratos de carbono 36 g, proteínas 16 g

Ravioli ai funghi

🕒 30 min.

Per 16 pezzi

10 g di porcini secchi
100 g di mezza panna acida
¼ c. no di sale
un po' di pepe
2 rotoli di pasta pronta
 (sfoglia di ca. 17 × 53 cm,
 ca. 1 mm di spessore)

acqua salata, in ebollizione

250 g di funghi misti
140 g di pancetta da arrostire a fette
3 rametti di rosmarino
olio per arrostire
¾ c. no di sale
un po' di pepe

Lasciare a bagno i porcini in acqua per ca. 15 min. Scolarli, asciugarli e tritarli finemente. In una ciotola, mescolarli alla mezza panna acida e insaporire. Srotolare la pasta, disporvi il ripieno e formare le rose (vedasi Step by step).

Cuocere le rose un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 8 min. Scolarle con una schiumarola.

Affettare i funghi e la pancetta, tritare grossolanamente il rosmarino. In una padella scaldare l'olio finché non sarà bollente. Rosolarvi i funghi, la pancetta e il rosmarino per ca. 6 min., insaporire. Impiattare con i ravioli.

Porzione (¼): 415 kcal, grassi 22 g, carboidrati 36 g, proteine 16 g

Kräuter-Ravioli-Rosen

 30 Min.  vegetarisch

Ergibt 16 Stück

½ Bund	Schnittlauch	Schnittlauch und Majoran fein schneiden. Frischkäse in einer Schüssel verrühren, Kräuter daruntermischen, würzen. Pastateige entrollen, Ravioli-Rosen füllen und formen (siehe Step by step).
½ Bund	Majoran	
100 g	Frischkäse mit Pfeffer (z. B. Cantadou)	
2 Prisen	Salz	
2 Rollen	Pastateige (Nudelteig je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	
	Salzwasser , siedend	Ravioli-Rosen portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 8 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
250 g	Kürbis	Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Mandelblättchen begeben, 5 Min. dämpfen, würzen, mit den Ravioli anrichten.
50 g	Butter	
30 g	Mandelblättchen	
2 Prisen	Salz	
wenig	Pfeffer	

Portion (¼): 410 kcal, F 23g, Kh 37g, E 11g



Roses aux fines herbes

 30 min  végétarien

Pour 16 raviolis

$\frac{1}{2}$ bouquet de ciboulette
 $\frac{1}{2}$ bouquet de marjolaine
 100 g de fromage frais au poivre
 (p. ex. Cantadou)
 2 pincées de sel
 2 rouleaux de pâte à nouilles
 (env. 17 × 53 cm,
 env. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante

250 g de courge
 50 g de beurre
 30 g d'amandes effilées
 2 pincées de sel
 un peu de poivre

Ciseler finement la ciboulette et la marjolaine. Mélanger avec le fromage frais dans une jatte, assaisonner. Dérouler les rouleaux de pâte, farcir et former les roses (voir Step by step).

Faire pocher les roses par portions env. 8 min dans l'eau salée bouillante. Retirer avec une écumoire, égoutter.

Peler la courge, la détailler en petits morceaux. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les morceaux de courge et les amandes, faire revenir 5 min, assaisonner, dresser avec les raviolis.

Portion (¼):

410 kcal, lipides 23 g, glucides 37 g, protéines 11 g

Herbed Ravioli Roses

 30 mins.  vegetarian

Makes 16 pieces

$\frac{1}{2}$ bunch chives
 $\frac{1}{2}$ bunch marjoram
 100 g cream cheese with pepper
 (e. g. Cantadou)
 2 pinches salt
 2 rolls pasta dough
 (each approx. 17 × 53 cm,
 approx. 1mm thick)

salted water, boiling

250 g pumpkin
 50 g butter
 30 g flaked almonds
 2 pinches salt
 pinch pepper

Finely chop the chives and marjoram. Mix the cream cheese in a bowl, add herbs and season. Unroll pasta dough, fill and shape the ravioli roses (see Step by step).

Cook ravioli roses in small batches for approx. 8 mins. in gently simmering salted water. Remove with a slotted spoon, drain.

Peel the pumpkin and cut into small pieces. Heat the butter in a pan. Add the pumpkin and almond flakes, sauté for 5 mins., season and serve with the ravioli.

Portion (¼):

410 kcal, fat 23 g, carbohydrates 37 g, protein 11 g

Rosas de raviolis con hierbas

 30 min  **vegetariano**

Para 16 unidades

$\frac{1}{2}$ manojo de cebolleta
 $\frac{1}{2}$ manojo de mejorana
 100 g de queso fresco con pimienta
 (p. ej. Cantadou)

2 pizcas de sal
 2 rollos de masa para pasta
 (cada uno de unos 17 x 53 cm,
 aprox. 1 mm de espesor)

agua salada, hirviendo

250 g de calabaza
 50 g de mantequilla
 30 g de almendras laminadas
 2 pizcas de sal
 poca pimienta

Picar muy finamente la cebolleta y la mejorana. Revolver el queso fresco en una fuente, mezclar con las hierbas, sazonar. Desenrollar la masa para pasta, rellenar las rosas de raviolis y darles forma (véase Step by step).

Echar una porción tras otra de rosas de raviolis al agua ligeramente hirviendo, dejar unos 8 min. Sacar con una espumadera, escurrir.

Pelar la calabaza, cortarla en pedacitos. Calentar la mantequilla en una cacerola. Añadir la calabaza y las almendras laminadas, dejar cocer 5 min, sazonar, disponer en el plato con los raviolis.

Porción ($\frac{1}{4}$): 410 kcal, grasas 23 g, hidratos de carbono 37 g, proteínas 11 g

Rose alle erbe aromatiche

 30 min.  **vegetariano**

Per 16 pezzi

$\frac{1}{2}$ mazzetto di erba cipollina
 $\frac{1}{2}$ mazzetto di maggiorana
 100 g di formaggio fresco al pepe
 (ad es. Cantadou)

2 pizzichi di sale
 2 rotoli di pasta pronta
 (sfoglia di ca. 17 x 53 cm,
 ca. 1 mm di spessore)

acqua salata, in ebollizione

250 g di zucca
 50 g di burro
 30 g di mandorle in scaglie
 2 pizzichi di sale
 un po' di pepe

Tritare finemente l'erba cipollina e la maggiorana. Mescolare il formaggio fresco in una ciotola, unire le erbe aromatiche, insaporire. Srotolare la pasta, disporvi il ripieno e formare le rose (vedasi Step by step).

Cuocere le rose un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 8 min. Scolarle con una schiumarola.

Sbucciare la zucca, tagliarla a pezzetti. Scaldare il burro in una padella. Unire la zucca e le mandorle in scaglie, far cuocere per 5 min., insaporire, impiattare con i ravioli.

Porzione ($\frac{1}{4}$):
 410 kcal, grassi 23 g, carboidrati 37 g, proteine 11 g

Betty Bossi



Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:
Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org