

The Betty Bossi logo is a red, rounded rectangular banner with the brand name in white, serif font.

Betty Bossi



Ravioliform mit Füllhilfe

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

zur Herstellung von 18 Ravioli
pour la confection de 18 raviolis
to make 18 ravioli
para preparar 18 raviolis
per preparare 18 ravioli

DE

Ravioliform mit Füllhilfe

Mamma Mia! So schnell und einfach geht Ravioli machen: Man nehme einen Fertig-Pastateig, eine frisch zubereitete Füllung und diese Ravioliform. Dank der praktischen Füllhilfe und dem passenden Schaber gelangt die Masse auf einen Streich in 18 Ravioli – exakt und gleichmässig. Am Schluss kommen sie als traditionelle Vierecke oder etwas verspielter, in abgerundeter Variante, aus der Form.

- Schnell und einfach: 18 selbstgemachte Ravioli aufs Mal
- Beidseitig verwendbar für zwei verschiedene Formen
- Praktische Füllhilfe für die perfekte Füllmenge
- Ideal für Fertig-Pastateig
- Zickzack-Rand verschliesst und trennt gleichzeitig
- Platzsparendes und kompaktes Set

Emporte-pièces à raviolis avec pochoir

Mamma mia! Les raviolis n'ont jamais été aussi simples et rapides à faire: prenez une pâte à nouilles prête à l'emploi, de la farce fraîchement préparée et cet emporte-pièces. Grâce au pochoir et à la spatule pratiques, vous étalez la farce d'un coup, de manière exacte et régulière. Vous obtenez 18 raviolis de forme traditionnelle carrée ou fantaisiste arrondie.

- Rapide et simple: 18 raviolis maison d'un coup
- Double face pour deux formes différentes
- Pochoir pratique pour une quantité de farce parfaite
- Idéal pour la pâte à nouilles prête à l'emploi
- Bords dentelés: découpent et soudent en même temps
- Compact et peu encombrant

Ravioli board with filling aid

Mamma mia! A quick and easy way to make ravioli. Take ready-made pasta dough, a freshly prepared filling and this ravioli board. Thanks to the practical filling aid and matching scraper, the mixture goes into 18 ravioli in one sweep – precisely and evenly. In the end, they come out of the mould as traditional squares or in a slightly more playful rounded version.

- Quick and easy: 18 homemade ravioli at a time
- Usable on both sides for two different shapes
- Practical filling aid for the perfect fill amount
- Ideal for ready-made pasta dough
- Zig-zag edge simultaneously seals and separates
- Space-saving compact set

Molde de raviolis y utensilio de relleno

Mamma mia! Así de fácil es preparar raviolis en un momento: sólo necesitamos masa de pasta industrial, un relleno recién hecho y este molde de raviolis. Gracias al práctico utensilio de relleno y al correspondiente raspador podemos hacer 18 raviolis a la vez, exactos y uniformes. Al sacarlos del molde tendremos raviolis con su tradicional forma cuadrada o bien otra redondeada, más ocurrente.

- Rápido y fácil: 18 raviolis caseros a la vez
- Utilizable por ambos lados, para tener dos formas distintas
- Práctico utensilio de relleno para dosificar perfectamente el relleno
- Ideal para masa de pasta industrial
- El borde en zigzag cierra y separa al mismo tiempo
- Juego compacto que ahorra espacio

Stampo per ravioli con dosatore di ripieno

Mamma mia! Preparare i ravioli non è mai stato così facile e veloce: bastano una sfoglia di pasta fresca pronta, un ripieno preparato al momento e questo stampo per ravioli. Grazie al pratico dosatore di ripieno e alla spatola, il composto riempie in una sola passata ben 18 ravioli in modo preciso e uniforme. Lo stampo consente di realizzare ravioli dalla tradizionale forma quadrata o dalla più originale forma arrotondata.

- Facile e veloce: 18 ravioli fatti in casa in una sola volta
- Utilizzabile da entrambi i lati per due formati diversi
- Pratico dosatore per distribuire la perfetta quantità di ripieno
- Ideale per la pasta pronta
- Il bordo a zig-zag sigilla e separa allo stesso tempo
- Set salvaspazio e compatto

Step by step

DE



Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäss Reinigungshinweis. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Anwendung

1. Raviolischablone mit der gewünschten Seite nach oben auf die Arbeitsfläche legen und leicht bemehlen. Pastateig mit der einen Hälfte auf der Raviolischablone platzieren (Bild 1). Transparente Füllhilfe auf den Teig legen.



2. Die Hälfte der Füllung auf Füllhilfe geben. Füllung mit dem Schaber sauber in die einzelnen Ravioli-Vertiefungen streichen (Bild 2). Füllhilfe vorsichtig abheben.



3. Die freie Teighälfte mit wenig Wasser bestreichen. Teighälfte über die Füllung legen, dabei die Zwischenräume leicht andrücken (Bild 3).



4. Teig mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Wallholz darüber rollen (Bild 4). Die Ravioli werden verschlossen und geschnitten, auf einem leicht bemehlten Holzbrett verteilen.

Step by step

FR

Avant la première utilisation

Déballez chaque élément et nettoyez-les selon la notice. Tous les éléments passent au lave-vaisselle.

Mode d'emploi

1. Placer l'emporte-pièces sur le plan de travail, avec la forme souhaitée vers le haut, et fleurir légèrement. Dérouler une moitié de la pâte sur l'emporte-pièces (ill. 1). Poser le pochoir transparent sur la pâte.
2. Étaler la moitié de la farce sur le pochoir à l'aide de la spatule et remplir ainsi chaque creux proprement (ill. 2). Soulever le pochoir avec précaution.
3. Badigeonner la moitié restante de pâte avec de l'eau et la replier sur la farce. Presser légèrement les espaces entre les creux (ill. 3).
4. Fleurir légèrement la pâte, passer le rouleau à pâtisserie par-dessus (ill. 4) pour souder et couper les raviolis. Les disposer sur une planche en bois légèrement fleurée.

EN

Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions. All parts are dishwasher-safe.

Instructions

1. Place the ravioli template on the work surface with the desired side facing up. Lightly dust with flour. Lay one half of the pasta dough sheet on the ravioli template (image 1). Place the transparent filling aid on the dough.
2. Place half of the filling on the filling aid. Use the scraper to spread the filling neatly into the individual ravioli cavities (image 2). Carefully remove the filling aid.
3. Brush the other half of the pasta dough sheet with a little water. Place the dough half over the filling, gently pressing down on the areas between the filled cavities (image 3).
4. Dust the dough with a little flour. Roll over it with a rolling pin (image 4) to seal and cut the ravioli. Lay finished ravioli on a lightly floured wooden board.

Antes de usar por primera vez

Retire todo el embalaje y limpie el producto siguiendo las instrucciones de limpieza. Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas.

Elaboración

1. Colocar sobre la encimera el molde de raviolis con el lado deseado hacia arriba y espolvorear con un poco de harina. Poner la mitad de la masa de pasta en el molde de raviolis (foto 1). Colocar sobre la masa el utensilio de relleno.
2. Echar la mitad del relleno en el utensilio de relleno. Untar cuidadosamente el relleno con ayuda del raspador en cada una de las partes hondas para raviolis (foto 2). Levantar con cuidado el utensilio de relleno.
3. Pasar un pincel con un poco de agua por la otra mitad de la masa. Poner esta mitad de la masa sobre el relleno y presionar ligeramente sobre los espacios intermedios (foto 3).
4. Espolvorear un poco de harina sobre la masa, pasar el rodillo por encima (foto 4) para cerrar y cortar los raviolis. Repartirlos sobre una tabla de madera enharinada.

Primo utilizzo

Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e pulire il prodotto secondo le indicazioni. Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie.

Impiego

1. Sistemare lo stampo per ravioli sulla superficie di lavoro con la parte desiderata rivolta verso l'alto e infarinarlo leggermente. Stendere un rettangolo di pasta sullo stampo (immagine 1). Posizionare il dosatore di ripieno trasparente sulla pasta.
2. Trasferire la metà del ripieno sul dosatore. Livellare bene il ripieno con la spatola nei singoli incavi (immagine 2). Rimuovere delicatamente il dosatore di ripieno.
3. Spennellare l'altro rettangolo di pasta con un po' d'acqua. Sovrapporlo al ripieno esercitando una leggera pressione sugli spazi vuoti (immagine 3).
4. Spolverare la pasta con un po' di farina e passarvi sopra il matterello (immagine 4) in modo da sigillare e dividere i ravioli. Distribuire i ravioli su una spianatoia leggermente infarinata.

Käse-Ravioli

 30 Min.  vegetarisch

Ergibt 36 Stück

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2-3 Personen

1 Bund	Schnittlauch	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Schnittlauch fein schneiden, Käse fein reiben, beides mit dem Frischkäse in einer Schüssel mischen, Füllung würzen.
100 g	Hartkäse (z. B. Cheddar)	
200 g	Frischkäse nature	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2 Rollen	Pastateig (Nudelteig, je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	Ravioli wie in der Anwendung beschrieben füllen und formen.
3 EL	Salzwasser , siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Knoblauch schälen, halbieren, mit dem Thymian begeben, kurz andämpfen. Ravioli anrichten, Thymian-Öl über die Ravioli träufeln, Käse darüberreiben.
	Olivenöl	
1	Knoblauch	
3	Zweiglein Thymian	
100 g	Hartkäse (z. B. Cheddar)	

Portion (¼): 577 kcal, F 38 g, Kh 35 g, E 23 g



Raviolis au fromage

 30 min  végétarien

Pour 36 raviolis

Entrée pour 4 personnes ou plat principal
pour 2-3 personnes

1 bouquet de ciboulette
100 g de fromage à pâte dure
(p. ex. cheddar)
200 g de fromage frais nature
½ c. c. de sel
un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles
(enu. 17 × 53 cm,
enu. 1 mm d'épaisseur)

3 c. s. eau salée, bouillante
1 d'huile d'olive
1 gousse d'ail

3 brins de thym
100 g de fromage à pâte dure
(p. ex. cheddar)

Préchauffer le four à 60°C, y glisser le plat
et les assiettes.

Ciseler finement la ciboulette et râper le
fromage. Mélanger le tout dans un bol avec
le fromage frais, assaisonner.

Farcir et former les raviolis selon le mode
d'emploi.

Pocher les raviolis env. 4 min dans l'eau sa-
lée frémissante. Les retirer avec une écu-
moire, égoutter, réserver au chaud. Chauffer
l'huile dans une poêle, ajouter le thym et la
gousse d'ail pelée et partagée en deux. Faire
revenir brièvement dans l'huile. Dresser
les raviolis dans le plat, arroser avec l'huile
au thym et saupoudrer de fromage.

Portion (%) :

577 kcal, lipides 38 g, glucides 35 g, protéines 23 g

Cheese Ravioli

 30 mins.  vegetarian

Makes 36 pieces

As a starter for 4 people or main dish
for 2-3 people

1 bunch chives
100 g hard cheese (e. g. cheddar)
200 g plain cream cheese
½ tsp salt
pinch pepper

2 rolls pasta dough (each approx.
17 × 53 cm, approx. 1 mm thick)

3 tbsp salted water, boiling
1 olive oil
1 garlic clove
3 sprigs of thyme
100 g hard cheese (e. g. cheddar)

Preheat oven to 60°C, warm serving dish
and plates.

Finely chop chives and finely grate cheese,
mix with cream cheese in a bowl. Season
filling.

Fill and shape ravioli according to the
instructions.

Cook ravioli in small batches for approx.
4 mins. in gently simmering salted water.
Remove ravioli with a slotted spoon, drain
and keep warm. Heat oil in pan. Peel and
halve the garlic, add to oil along with the
thyme and sauté briefly. Arrange ravioli,
drizzle the thyme oil over the ravioli, top
with grated cheese.

Portion (%) :

577 kcal, fat 38 g, carbohydrate 35 g, protein 23 g

Raviolis de queso

 30 min  **vegetariano**

Para 36 unidades

Entrada para 4 personas o plato principal para 2 o 3 personas

1 manojo de cebolleta
100 g de queso duro (p. ej. cheddar)
200 g de queso fresco natural
 ½ c. c. **de sal**
poca pimienta

2 rollos de masa de pasta
 (cada uno aprox. 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de grosor)

agua salada, hirviendo
3 c. s. de aceite de oliva
1 ajo
3 ramitas de tomillo
100 g de queso duro (p. ej. cheddar)

Precaentar el horno a 60 °C, calentar ligeramente la bandeja y los platos. Picar la cebolleta muy fina, rallar bien el queso, mezclar todo con el queso fresco en una fuente y sazonar el relleno.

Rellenar los raviolis y darles forma como se indica en el apartado de elaboración.

Echar porciones de raviolis en agua salada casi hirviendo y cocer a fuego lento durante unos 4 min. Sacar los raviolis con la espumadera, escurrir y mantenerlos calientes. Calentar aceite en una sartén. Pelar el ajo, cortar por la mitad, echarlo a la sartén con el tomillo, rehogar ligeramente. Aderezar los raviolis vertiendo gota a gota el aceite de tomillo por encima y rallar queso sobre ellos.

Porción (¼): 577 kcal, grasas 38 g, hidratos de carbono 35 g, proteínas 23 g

Ravioli al formaggio

 30 min.  **vegetariano**

Dosi per 36 pezzi

Come antipasto per 4 persone o come portata principale per 2-3 persone

1 mazzetto di erba cipollina
100 g di formaggio a pasta dura
 (ad es. Cheddar)
200 g di formaggio fresco nature
 ½ c. no **di sale**
un pizzico di pepe

2 rotoli di pasta (sfoglia di ca. 17 × 53 cm ciascuna e 1 mm ca. di spessore)

acqua salata, bollente
3 c. di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
3 rametti di timo
100 g di formaggio a pasta dura
 (ad es. Cheddar)

Preriscaldare il forno a 60° C, scaldare il piatto da portata e i piatti. Tritare finemente l'erba cipollina, grattugiare il formaggio, mescolare entrambi in una ciotola insieme al formaggio fresco e insaporire il ripieno.

Farcire e modellare i ravioli come descritto nelle istruzioni.

Cuocere i ravioli un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 4 min. Scolare i ravioli con una schiumarola e tenerli in caldo. Scaldare dell'olio in una padella. Sbucciare l'aglio, tagliarlo a metà, unirlo al timo e far rosolare brevemente. Impiattare i ravioli, condirli con l'olio al timo e spolverare con il formaggio.

Porzione (¼): 577 kcal, grassi 38 g, carboidrati 35 g, proteine 23 g

Ricotta-Spinat-Ravioli



30 Min.



vegetarisch

Ergibt 36 Stück

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2-3 Personen

150 g	Jungspinat	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Spinat fein hacken, in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen, Ricotta daruntermischen, Füllung würzen.
1	Knoblauchzehe	
150 g	Ricotta	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2 Rollen	Pastateig (Nudelteig, je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	Ravioli wie in der Anwendung beschrieben füllen und formen.
	Salzwasser , siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Nüsse grob hacken, mit dem Spinat begeben, kurz dämpfen. Ravioli anrichten, Nussbutter mit dem Spinat darauf verteilen.
50 g	Butter	
25 g	Baumnusskerne	
50 g	Jungspinat	

Portion (¼): 395 kcal, F 21g, Kh 36g, E 13g



Raviolis ricotta et épinards

 30 min  végétarien

Pour 36 raviolis

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2-3 personnes

150 g de pousses d'épinards
1 gousse d'ail
150 g de ricotta
 ½ c. c. de sel
 un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles
 (enu. 17 × 53 cm,
 enu. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante
50 g de beurre
25 g de cerneaux de noix
50 g de pousses d'épinards

Préchauffer le four à 60°C, y glisser le plat et les assiettes.

Mettre les épinards finement hachés dans un bol. Ajouter l'ail pressé et la ricotta. Mélanger les ingrédients et assaisonner.

Farcir et former les raviolis selon le mode d'emploi.

Pocher les raviolis env. 4 min dans l'eau salée frémissante. Les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse et sente la noisette. Hacher grossièrement les cerneaux de noix. Ajouter aux épinards et faire revenir brièvement. Dresser les raviolis dans le plat, répartir le beurre aux épinards et aux noix par-dessus.

Portion (¼):

395 kcal, lipides 21 g, glucides 36 g, protéines 13 g

Ricotta-Spinach Ravioli

 30 mins.  vegetarian

Makes 36 pieces

As a starter for 4 people or main dish for 2-3 people

150 g baby spinach
1 garlic clove
150 g ricotta
 ½ tsp salt
 pinch pepper

2 rolls pasta dough (each approx.
 17 × 53 cm, approx. 1mm thick)

salted water, boiling
50 g butter
25 g walnuts
50 g baby spinach

Preheat oven to 60°C, warm serving dish and plates.

Finely chop spinach, place in bowl. Add pressed garlic, mix in ricotta. Season filling.

Fill and shape ravioli according to the instructions.

Cook ravioli in small batches for approx. 4 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm. Heat butter in pan until the butter foams and develops a slightly nutty aroma. Add coarsely chopped walnuts and spinach, briefly sauté. Arrange ravioli, distribute walnut-butter-spinach mixture on top.

Portion (¼):

395 kcal, fat 21g, carbohydrate 36g, protein 13g

Raviolis de requesón y espinacas

 30 min  vegetariano

Para 36 unidades

Entrada para 4 personas o plato principal para 2 o 3 personas

150 g de espinacas tiernas
1 diente de ajo
150 g de requesón
 ½ c. c. **de sal**
 poca **pimienta**

2 rollos de masa de pasta
 (cada uno aprox. 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de grosor)

agua salada, hirviendo
50 g de mantequilla
25 g de semillas de nueces
50 g de espinacas tiernas

Precalentar el horno a 60 °C, calentar ligeramente la bandeja y los platos. Picar muy finas las espinacas y poner en una fuente. Añadirle el ajo prensado, mezclar con el requesón y sazonar el relleno.

Rellenar los raviolis y darles forma como se indica en el apartado de elaboración.

Echar porciones de raviolis en agua salada casi hirviendo y cocer a fuego lento unos 4 min. Sacar los raviolis con la espumadera, escurrir y mantenerlos calientes. Calentar mantequilla en una sartén hasta que haga espuma y huela ligeramente a nueces. Partir las nueces en trozos grandes, añadir las a las espinacas y rehogar brevemente. Servir los raviolis y repartir por encima la mantequilla de nueces con las espinacas.

Porción (¼): 395 kcal, grasas 21g, hidratos de carbono 36g, proteínas 13g

Ravioli ricotta e spinaci

 30 min.  vegetariano

Dosi per 36 pezzi

Come antipasto per 4 persone o come portata principale per 2-3 persone

150 g di spinacino
1 spicchio d'aglio
150 g di ricotta
 ½ c. no **di sale**
un pizzico di pepe

2 rotoli di pasta (sfoglia di ca. 17 × 53 cm ciascuna e 1 mm ca. di spessore)

acqua salata, bollente
50 g di burro
25 g di gherigli di noci
50 g di spinacino

Preriscaldare il forno a 60 °C, scaldare il piatto da portata e i piatti. Tritare finemente lo spinacino e trasferirlo in una ciotola. Spremere l'aglio, aggiungere la ricotta e insaporire il ripieno.

Farcire e modellare i ravioli come descritto nelle istruzioni.

Cuocere i ravioli un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 4 min. Scolare i ravioli con una schiumarola e tenerli in caldo. In una padella scaldare il burro finché non formerà una schiuma dal leggero sentore di noce. Tritare grossolanamente le noci, aggiungerle allo spinacino e far rosolare brevemente. Impiattare i ravioli e cospargerli con il burro alle noci e lo spinacino.

Porzione (¼):
 395 kcal, grassi 21g, carboidrati 36g, proteine 13g

Süßkartoffel-Ravioli

 35 Min. + 30 Min. backen  vegetarisch

Ergibt 36 Stück

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2-3 Personen


400 g Süßkartoffeln	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Süßkartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
	Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Süßkartoffeln etwas abkühlen, mit einer Gabel zerdrücken.
25 g Butter 2 Zweiglein Rosmarin ½ TL Salz wenig Pfeffer	Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rosmarin fein schneiden, kurz dämpfen. Die Hälfte der Rosmarinbutter unter die Süßkartoffeln mischen, würzen, restliche Rosmarinbutter beiseite stellen. Platte und Teller im noch warmen Ofen vorwärmen.
2 Rollen Pastateig (Nudelteig, je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	Ravioli wie in der Anwendung beschrieben füllen und formen.
Salzwasser , siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Ravioli anrichten, beiseite gestellte Rosmarinbutter darüber verteilen.

Dazu passen: Granatapfelkerne

Portion (¼): 293 kcal, F 7 g, Kh 47 g, E 9 g



Raviolis aux patates douces

 35 min + 30 min au four

 végétarien

Pour 36 raviolis

Entrée pour 4 personnes ou plat principal
pour 2-3 personnes

400 g de patates douces

25 g de beurre

2 brins de romarin

½ 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

Préchauffer le four à 200° C.

Peler les patates douces, couper en cubes d'env. 2 cm, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson: env. 30 min au milieu du four.

Sortir les patates, les laisser refroidir et les écraser avec une fourchette.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ciseler le romarin, faire revenir brièvement. Verser la moitié du beurre sur les patates douces, mélanger et assaisonner. Réserver le reste du beurre. Glisser le plat et les assiettes dans le four éteint encore chaud.

Farcir et former les raviolis selon le mode d'emploi.


Pocher les raviolis env. 4 min dans l'eau salée frémissante. Les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud. Dresser les raviolis dans le plat, arroser avec le beurre au romarin.

Servir avec: graines de grenade

Portion (¼):

293 kcal, lipides 7g, glucides 47g, protéines 9g

Sweet Potato Ravioli

 35 mins. + 30 mins. baking

 vegetarian

Makes 36 pieces

As a starter for 4 people or main dish
for 2-3 people

400 g sweet potato

25 g butter

2 sprigs of rosemary

½ tsp salt

pinch pepper

2 rolls pasta dough (each approx.
17 × 53 cm, approx. 1 mm thick)

salted water, boiling

Preheat oven to 200° C.

Peel sweet potatoes, cut into 2 cm cubes, distribute on a baking tray lined with baking paper.

Bake: approx. 30 min. in the centre of the oven. Turn off oven. Remove tray, let cool slightly, mash with fork.

Heat butter in a pan. Finely chop rosemary, sauté briefly. Mix half of the rosemary butter with the sweet potato, season, reserve remaining rosemary butter. Heat serving dish and plates in still-warm oven.

Fill and shape ravioli according to the instructions.

Cook ravioli in small batches for approx. 4 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm. Arrange ravioli, drizzle with reserved rosemary butter.

Optional garnish: pomegranate seeds

Portion (¼):

293 kcal, fat 7g, carbohydrate 47g, protein 9g

Raviolis de boniato

 35 min + 30 min de horneado

 vegetariano

Para 36 unidades

Entrada para 4 personas o plato principal para 2 o 3 personas

400 g de boniatos

25 g de mantequilla
2 ramitas de romero

½ c. c. de sal
poca pimienta

2 rollos de masa de pasta
(cada uno aprox. 17 x 53 cm,
aprox. 1 mm de grosor)

agua salada, hirviendo

Precalear el horno a 200 °C.

Pelar los boniatos, cortarlos en dados de unos 2 cm y repartirlos por una bandeja de horno recubierta de papel de horno.

Horneado: unos 30 min en la mitad del horno. Sacar, dejar enfriar un poco los boniatos y aplastarlos con un tenedor.

Diluir la mantequilla en una sartén. Picar fino el romero y darle un hervor. Mezclar con los boniatos la mitad de la mantequilla con romero, sazonar y dejar aparte la otra mitad de la mantequilla con romero. Calentar ligeramente la bandeja y los platos en el horno aún caliente.

Rellenar los raviolis y darles forma como se indica en el apartado de elaboración.

Echar porciones de raviolis en agua salada casi hirviendo y cocer a fuego lento durante unos 4 min. Sacar los raviolis con la espumadera, escurrir y mantenerlos calientes. Servir los raviolis repartiendo por encima la mantequilla con romero que se había dejado aparte.

Acompañar con: semillas de granada

Porción (¼): 293 kcal, grasas 7g, hidratos de carbono 47g, proteínas 9g

Ravioli alle patate dolci

 35 min. + 30 min. di cottura in forno

 vegetariano

Dosi per 36 pezzi

Come antipasto per 4 persone o come portata principale per 2-3 persone

400 g di patate dolci

25 g di burro
2 rametti di rosmarino

½ c. no di sale
un pizzico di pepe

2 rotoli di pasta (sfoglia di ca. 17 x 53 cm ciascuna e 1 mm ca. di spessore)

acqua salata, bollente

Preriscaldare il forno a 200 °C.

Pelare le patate dolci, tagliarle a cubetti di ca. 2 cm e disporle su una teglia rivestita di carta forno.

Cottura in forno: ca. 30 min. al centro del forno. Togliere le patate dolci dal forno, farle raffreddare un po' e schiacciarle con una forchetta.

Scaldare il burro in una padella. Tritare finemente il rosmarino e farlo rosolare brevemente. Unire la metà del burro al rosmarino alle patate dolci, insaporire e mettere da parte il burro al rosmarino rimasto. Scaldare il piatto da portata e i piatti nel forno ancora caldo.

Farcire e modellare i ravioli come descritto nelle istruzioni.

Cuocere i ravioli un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 4 min. Scolare i ravioli con una schiumarola e tenerli in caldo. Impiattare i ravioli e condirli con il burro al rosmarino messo da parte.

Da abbinare con: chicchi di melagrana

Porzione (¼): 293 kcal, grassi 7g, carboidrati 47g, proteine 9g

Speck-Birnen-Ravioli

 35 Min.

Ergibt 36 Stück

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2-3 Personen

1 Birne	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
90 g Rohessspeck in Tranchen	Birne schälen, die eine Hälfte fein hobeln, beiseite stellen, Rest fein in eine Schüssel reiben. Speck in feine Streifen schneiden, mit der fein geriebenen Birne und dem Käse mischen, Füllung würzen.
100 g geriebener Sbrinz	
½ TL Salz	
wenig Pfeffer	
2 Rollen Pastateig (Nudelteig, je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	Ravioli wie in der Anwendung beschrieben füllen und formen.
Salzwasser , siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die beiseite gestellte Birne ca. 2 Min. braten, würzen. Ravioli anrichten, Birnen darauf verteilen.
1 EL Olivenöl	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	

Portion (%): 430 kcal, F 22 g, Kh 38 g, E 20 g



Raviolis au lard et poires

 35 min

Pour 36 raviolis
Entrée pour 4 personnes ou plat principal
pour 2-3 personnes

1 poire
90 g de lard à manger cru
en tranches
100 g de sbrinz râpé
½ c. c. de sel
un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles
(enu. 17 × 53 cm,
enu. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante
1 c. s. d'huile d'olive
¼ c. c. de sel
un peu de poivre

Préchauffer le four à 60°C, y glisser le plat et les assiettes.

Peler la poire, émincer à la mandoline, réserver. Hacher finement l'autre moitié dans un bol. Couper le lard en lanières, mélanger à la poire et au fromage. Assaisonner.


Farcir et former les raviolis selon le mode d'emploi.

Pocher les raviolis env. 4 min dans l'eau salée frémissante. Les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les lamelles de poire env. 2 min. Assaisonner. Dresser les raviolis dans le plat, répartir les poires par-dessus.

Portion (¼):

430 kcal, lipides 22 g, glucides 38 g, protéines 20 g

Bacon-Pear Ravioli

 35 mins.

Makes 36 pieces
As a starter for 4 people or main dish
for 2-3 people

1 pear
90 g cured bacon in strips
100 g grated Sbrinz cheese
½ tsp salt
pinch pepper

2 rolls pasta dough (each approx.
17 × 53 cm, approx. 1 mm thick)

salted water, boiling
1 tbsp olive oil
¼ tsp salt
pinch pepper

Preheat oven to 60°C, warm serving dish and plates.

Peel pear, thinly slice one half, put aside. Finely grate the remaining pear half, place in bowl. Cut bacon into thin strips, mix together with grated pear and cheese. Season filling.

Fill and shape ravioli according to the instructions.

Cook ravioli in small batches for approx. 4 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm. Heat oil in nonstick frying pan. Sauté the reserved pear slices for approx. 2 mins., season. Arrange ravioli, top with sautéed pears.

Portion (¼):

430 kcal, fat 22 g, carbohydrate 38 g, protein 20 g

Raviolis de tocino y peras

 35 min

Para 36 unidades

Entrada para 4 personas o plato principal para 2 o 3 personas

1 pera
90 g de tocino crudo en lonchas
100 g de queso sbrinz rallado
 ½ c. c. **de sal**
poca pimienta

2 rollos de masa de pasta
 (cada uno aprox. 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de grosor)

agua salada, hirviendo
1 c. s. de aceite de oliva
 ¼ c. c. **de sal**
poca pimienta

Precalentar el horno a 60 °C, calentar ligeramente la bandeja y los platos. Pelar la pera, cortar la mitad en rodajas muy finas y dejar aparte, rallar fino el resto en una fuente. Cortar el tocino en lonchas finas, mezclar con la pera rallada y el queso y sazonar el relleno.

Rellenar los raviolis y darles forma como se indica en el apartado de elaboración.

Echar porciones de raviolis en agua salada casi hirviendo y cocer a fuego lento durante unos 4 min. Sacar los raviolis con la espumadera, escurrir y mantenerlos calientes. Calentar aceite en una sartén antiadherente. Sofreír durante unos 2 min la pera dejada aparte y sazonar. Servir los raviolis con las peras repartidas por encima.

Porción (¼): 430 kcal, grasas 22 g, hidratos de carbono 38 g, proteínas 20 g

Ravioli pancetta e pere

 35 min.

Dosi per 36 pezzi

Come antipasto per 4 persone o come portata principale per 2-3 persone

1 pera
90 g di pancetta piana a fette
100 g di Sbrinz grattugiato
 ½ c. no **di sale**
un pizzico di pepe

2 rotoli di pasta (sfoglia di ca. 17 × 53 cm ciascuna e 1 mm ca. di spessore)

acqua salata, bollente
1 c. di olio d'oliva
 ½ c. no **di sale**
un pizzico di pepe

Preriscaldare il forno a 60 °C, scaldare il piatto da portata e i piatti. Sbucciare la pera, affettarne sottilmente una metà e metterla da parte, grattugiare l'altra metà in una ciotola. Tagliare la pancetta a listarelle, aggiungerla alla pera grattugiata e al formaggio e insaporire il ripieno.

Farcire e modellare i ravioli come descritto nelle istruzioni.

Cuocere i ravioli un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 4 min. Scolare i ravioli con una schiumarola e tenerli in caldo. Scaldare dell'olio in una padella antiaderente. Far rosolare le fettine di pera messe da parte per circa 2 minuti e insaporire. Impiattare i ravioli e distribuirvi sopra le pere.

Porzione (¼): 430 kcal, grassi 22 g, carboidrati 38 g, proteine 20 g

Lachs-Ravioli

 35 Min.

Ergibt 36 Stück

Als Vorspeise für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2-3 Personen

200 g	geräucherter Lachs in Tranchen	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Rauchlachs zusammen mit Kerbel fein schneiden. Von der Zitrone Schale abreiben, mit der Crème fraîche unter den Lachs mischen, würzen.
½ Bund	Kerbel	
100 g	Crème fraîche	
1	Bio-Zitrone	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2 Rollen	Pastateig (Nudelteig, je ca. 17 × 53 cm, ca. 1 mm dick)	Ravioli wie in der Anwendung beschrieben füllen und formen.
	Salzwasser , siedend	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen. Ravioli mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen. Zitronensaft und Öl in einer Schüssel verrühren, Kerbel zerzupfen, Schnittlauch grob schneiden, mit der Kresse in die Sauce geben. Ravioli anrichten, Kräutersalat dazu servieren.
2 EL	Zitronensaft	
3 EL	Olivienöl	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
½ Bund	Kerbel	
1 Bund	Schnittlauch	
50 g	Kresse	

Portion (¼): 439 kcal, F 23 g, Kh 36 g, E 20 g



Raviolis au saumon

 35 min

Pour 36 raviolis

Entrée pour 4 personnes ou plat principal pour 2-3 personnes

200 g de saumon fumé en tranches
 ½ bouquet de cerfeuil
100 g de crème fraîche
1 citron bio
 ½ c. c. de sel
 un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles
 (enu. 17 × 53 cm,
 enu. 1 mm d'épaisseur)

eau salée, bouillante

2 c. s. de jus de citron

3 c. s. d'huile d'olive

½ c. c. de sel

un peu de poivre

½ bouquet de cerfeuil

1 bouquet de ciboulette

50 g de cresson

Préchauffer le four à 60°C, y glisser le plat et les assiettes.

Tailler le saumon en fines lanières et ciseler le cerfeuil. Râper le zeste de citron et ajouter au saumon avec la crème fraîche. Mélanger et assaisonner.


Farcir et former les raviolis selon le mode d'emploi.

Pocher les raviolis enu. 4 min dans l'eau salée frémissante. Les retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud. Mélanger le jus de citron et l'huile d'olive dans un bol. Effeuille le cerfeuil et couper grossièrement la ciboulette. Ajouter à la sauce avec le cresson, mélanger. Dresser les raviolis dans le plat, servir avec la salade d'herbes fraîches.

Portion (¼):

439 kcal, lipides 23 g, glucides 36 g, protéines 20 g

Salmon Ravioli

 35 mins.

Makes 36 pieces

As a starter for 4 people or main dish for 2-3 people

200 g smoked salmon in strips
 ½ bunch chervil
100 g crème fraîche
1 organic lemon
 ½ tsp salt
 pinch pepper

2 rolls pasta dough (each approx.
 17 × 53 cm, approx. 1 mm thick)

salted water, boiling

2 tbsp lemon juice

3 tbsp olive oil

½ tsp salt

pinch pepper

½ bunch chervil

1 bunch chives

50 g watercress

Preheat oven to 60°C, warm serving dish and plates.

Finely slice smoked salmon along with the chervil. Grate zest from lemon, mix with crème fraîche and salmon, season.

Fill and shape ravioli according to the instructions.

Cook ravioli in small batches for approx. 4 mins. in gently simmering salted water. Remove ravioli with a slotted spoon, drain and keep warm. Stir together lemon juice and oil in a bowl, pluck chervil, coarsely chop chives, add to sauce along with the watercress. Arrange ravioli, serve with fresh herb mixture.

Portion (¼):

439 kcal, fat 23 g, carbohydrate 36 g, protein 20 g

Raviolis de salmón

 35 min

Para 36 unidades

Entrada para 4 personas o plato principal para 2 o 3 personas

200 g de salmón ahumado en lonchas
½ manojo de perifollo
100 g de crema fresca
1 limón biológico
½ c. c. de sal
poca pimienta

2 rollos de masa de pasta
 (cada uno aprox. 17 × 53 cm,
 aprox. 1 mm de grosor)

agua salada, hirviendo
2 c. s de zumo de limón
3 c. s. de aceite de oliva
½ c. c. de sal
poca de pimienta
½ manojo de perifollo
1 manojo de cebolleta
50 g de berros

Precalear el horno a 60 °C, calentar ligeramente la bandeja y los platos. Picar fino el salmón ahumado y el perifollo. Rallar la cáscara del limón, mezclar con la crema fresca y el salmón y sazonar.

Rellenar los raviolis y darles forma como se indica en el apartado de elaboración.

Echar porciones de raviolis en agua salada casi hirviendo y cocer a fuego lento durante unos 4 min. Sacar los raviolis con la espumadera, escurrir y mantenerlos calientes. Revolver el zumo de limón y el aceite en una fuente, arrancar las hojitas del perifollo, cortar la cebolleta en pedazos y añadir a la salsa con los berros. Servir los raviolis acompañados de la ensalada de hierbas aromáticas.

Porción (¼): 439 kcal, grasas 23 g, hidratos de carbono 36 g, proteínas 20 g

Ravioli al salmone

 35 min.

Dosi per 36 pezzi

Come antipasto per 4 persone o come portata principale per 2-3 persone

200 g di salmone affumicato a fette
½ mazzetto di cerfoglio
100 g di panna acida
1 limone biologico
½ c. no di sale
un pizzico di pepe

2 rotoli di pasta (sfoglia di ca. 17 × 53 cm ciascuna e 1 mm ca. di spessore)

acqua salata, bollente
2 c. di succo di limone
3 c. di olio d'oliva
½ c. no di sale
un pizzico di pepe
½ mazzetto di cerfoglio
1 mazzetto di erba cipollina
50 g di crescione

Preriscaldare il forno a 60 °C, scaldare il piatto da portata e i piatti. Tritare finemente il salmone con il cerfoglio. Grattugiare la buccia del limone, unirla al salmone insieme alla panna acida e insaporire.

Farcire e modellare i ravioli come descritto nelle istruzioni.

Cuocere i ravioli un po' alla volta in acqua salata appena bollente per ca. 4 min. Scolare i ravioli con una schiumarola e tenerli in caldo. Mescolare il succo di limone e l'olio in una ciotola, sminuzzare il cerfoglio, tagliare grossolanamente l'erba cipollina e unire il tutto alla salsa insieme al crescione. Impiattare i ravioli e servirli insieme all'insalata.

Porzione (¼): 439 kcal, grassi 23 g, carboidrati 36 g, proteine 20 g

Betty Bossi

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



Made in China

Designed in 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:

Schweiz: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.org