



RAVIOLI TABLET

**Manuale completo e
le 10 migliori ricette**

Complete manual and
the 10 best recipes

Manuel complet et
les 10 meilleures recettes

Vollständige Anleitung mit
den 10 besten Rezepten

Manual completo y
las 10 mejores recetas





RICETTA PER LA SFOGLIA

- * 250 g di farina di grano tenero tipo '00'
- * 3 uova intere

Per ottenere una pasta migliore, utilizzate, per la farina, una miscela di 125 g di farina di grano tenero e 125 g di farina di grano duro.

ITALIANO

COME SI PREPARA L'IMPASTO PER LA SFOGLIA

Dose per 4 Persone/20 Ravioli (a lato)

Versate la farina in una terrina, poi le uova e l'acqua nel mezzo (Fig. 1).

Mescolate le uova e l'acqua con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina.

Non aggiungete sale!

Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 2), fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto e' troppo asciutto aggiungete dell'acqua, se e' troppo molle aggiungete della farina.

Togliete l'impasto dalla terrina e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato.



UN CONSIGLIO:

Per l'impasto non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero!

ATTENZIONE

Lo spessore della sfoglia per Ravioli Tablet è con il regolatore al n. 6.



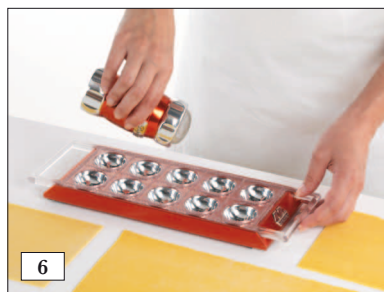
Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani (Fig. 3) e tagliatelo a piccoli pezzi.

Disponete il regolatore della macchina per pasta sul n. 0 e passate un pezzo dell'impasto ottenuto attraverso i rulli lisci. Infarinate leggermente i due lati della sfoglia ottenuta e piegatela a metà: ripassate la sfoglia attraverso i rulli lisci e ripetete queste operazioni più volte fino a quando la sfoglia avrà preso una forma lunga e regolare (Fig. 4).

Tagliate la sfoglia in due pezzi e infarinateli leggermente sui due lati.

Disponete il regolatore sul n.1 e passate una sola volta la sfoglia senza doppiarla; poi al n.2 e passate ancora la sfoglia una sola volta, poi al n.3 e così via fino allo spessore desiderato.

Ora tagliate la sfoglia trasversalmente in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (~ 10 inch) (Fig. 5).



RIEMPIRE LE FORME DI RAVIOLI TABLET

Infarinare il Ravioli Tablet (Fig. 6).

Stendere un pezzo di sfoglia sul Ravioli Tablet facendo attenzione che tutte le forme vengano coperte dalla sfoglia (Fig. 7).

Premere con un dito ogni forma del Ravioli Tablet per far aderire bene la sfoglia alla forma da riempire con il ripieno (Fig. 8).

Riempire ogni forma del Ravioli Tablet con circa 1 cucchiaino di ripieno e premere col cucchiaino per togliere il ripieno in eccesso (Fig. 9).



Ripieno RICOTTA e SPINACI

- * 500 g ricotta
- * 500 g spinaci
- * 100 g parmigiano
- * 1 uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata



ALTRE RICETTE PER RIPIENI:

Ripieno ai PEPERONI

- * 500 g ricotta
- * 100 g parmigiano
- * 2 peperoni gialli (250 g circa)
- * 2 peperoni rossi (250 g circa)
- * 1 uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata

Ripieno di PESCE

- * 300 g gamberoni
- * besciamella
- * sale e pepe

Ripieno alla BOLOGNESE

- * 100 g lonza di maiale
- * 100 g mortadella
- * 100 g prosciutto crudo
- * 50 g parmigiano
- * 1 uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata

Ripieno di CARNE

- * 300 g polpa di vitello
- * 100 g parmigiano
- * 1 uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata
- * salvia e rosmarino

Ripieno al GORGONZOLA

- * 300 g gorgonzola
- * 150 g ricotta
- * 100 g parmigiano
- * 50 g noci tritate
- * sale e pepe

Ripieno di RAPE BIANCHE e RICOTTA

- * 500 g ricotta
- * 100 g parmigiano
- * 4 rape bianche (500 g circa)
- * 1 uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata

Ripieno ai CARCIOFI

- * 500 g cuori di carciofo
- * 500 g ricotta
- * 100 g parmigiano
- * 1 uovo
- * 1 spicchio d'aglio
- * sale e pepe
- * noce moscata

Ripieno agli ASPARAGI

- * 500 g asparagi
- * 500 g ricotta
- * 100 g parmigiano
- * 50 g burro
- * 2 tuorli d'uovo
- * sale e pepe
- * noce moscata

Ripieno al SALMONE

- * 250 g salmone affumicato
- * 500 g ricotta
- * 50 g parmigiano
- * sale e pepe



TI RICORDIAMO ANCHE:

Dispenser di Marcato, l'accessorio giusto per infarinare la pasta è pratico e semplice da usare, adatto per tutti i tipi di farine!

CHIUDERE I RAVIOLI

Stendere un secondo pezzo di sfoglia sopra i ravioli appena riempiti (Fig. 10).

Premere con due mani tutti i bordi del Ravioli Tablet e anche la parte centrale per chiudere bene le due sfoglie col ripieno nel mezzo (Fig. 11).

Infarinare un'ultima volta le sfoglie ottenute con il ripieno nel mezzo prima di tagliare (Fig. 12).



UN CONSIGLIO:

Inumidire leggermente con un pennello bagnato le parti della sfoglia che si accoppiano.



TAGLIARE E STACCARE I RAVIOLI

Passare il matterello per tagliare i ravioli (Fig. 13).

Eliminare la pasta in eccesso dai 4 bordi laterali sollevando con due mani (Fig. 14). Sollevare la 'griglia' in policarbonato per alimenti così da staccare i ravioli ripieni dal Ravioli Tablet (Fig. 15).

Capovolgere la 'griglia' sopra una tovaglia con un movimento veloce di 180° (Fig. 16).



ATTENZIONE

Il movimento di ruotare la 'griglia' di 180° deve essere fatto velocemente sopra il piano di lavoro.

COME SI CUOCIONO I RAVIOLI

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata nella quale verserete i ravioli.

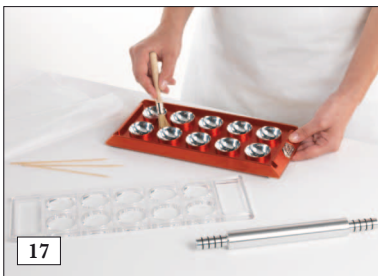
I ravioli cuociono in pochi minuti, mediamente dai 5 ai 6 minuti.

Mescolate delicatamente e scolate i ravioli a fine cottura.

Versate i ravioli dentro la padella con il sugo.

Servite su piatti caldi e... buon appetito!

PULIZIA



Non lavate mai la macchina in lavastoviglie!

Per pulire Ravioli Tablet dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 17).

La 'griglia' trasparente in policarbonato può essere lavata anche con acqua e sapone.

CONSIGLIO

Per pulire Ravioli Tablet in modo semplice e veloce, versate della farina sopra i componenti. La farina assorbirà l'umidità e con un pennello si pulirà facilmente.



AMPIA e ATLAS

La sfoglia perfetta per Ravioli Tablet si ottiene con i prodotti delle linee Ampia e Atlas.

Grazie al regolatore, con ben 10 posizioni, questi prodotti permettono di ottenere sfoglia di diversi spessori a seconda del vostro gusto e palato.

Le macchine di queste linee sono totalmente realizzate in Italia con materiali che non rilasciano alcun residuo metallico sulla sfoglia.

NUOVE RICETTE PER LA SFOGLIA:

SFOGLIA agli SPINACI

- * ricetta impasto base
- * 100 g spinaci bolliti

Gli spinaci devono essere prima curati e poi bolliti per circa 10-15 minuti e successivamente frullati prima di essere aggiunti all'impasto.

SFOGLIA al NERO di SEPPIA

- * ricetta impasto base
- * 1 sacchetto di nero di seppia

SFOGLIA alle RAPE

- * ricetta impasto base
- * 100 g rape rosse bollite

Le rape rosse devono essere tagliate a piccoli pezzi e successivamente bollite per 10-15 minuti. Vanno quindi frullate e aggiunte all'impasto.

SFOGLIA allo ZAFFERANO

- * ricetta impasto base
- * 1/2 bustina di zafferano



PASTA SHEET RECIPE

- * 250 g superfine soft-wheat flour
- * 3 whole eggs

For better pasta, use a flour mixture of 125 g soft-wheat flour and 125 g durum-wheat flour.

ENGLISH

HOW TO PREPARE THE DOUGH TO MAKE PASTA SHEETS

Doses for 4 People/20 ravioli (on the side)

Pour the flour into a bowl, then the eggs and water in the middle (Fig. 1).

Beat the eggs and water with a fork and mix thoroughly with the flour.

Do not add salt!

Knead the dough with your hands (Fig. 2) until it is completely smooth and elastic. If the dough is too dry, add some water, if it is too soft add some flour.

Remove the dough from the bowl and place it on table lightly dusted with flour.



TIP:

Do not use cold eggs straight from the refrigerator to make the dough!

ATTENTION

The pasta sheet thickness for Ravioli Tablet must be set on 6.

Continue to knead the dough by hand, if necessary (Fig. 3) and cut it into small pieces.

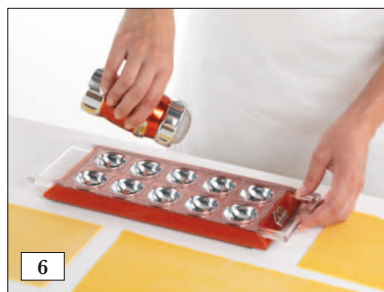
Set the pasta machine thickness-adjustment to 0 and pass one of the pieces of dough through the smooth rollers.

Sprinkle both sides of the sheet that comes out with flour, and fold it in half: pass the sheet through the smooth rollers again and repeat this entire operation several times until the sheet is long and uniform (Fig. 4).

Cut the sheet of pasta in two and lightly dust with flour on both sides.

Set the thickness-adjustment knob on 1 and feed the sheet of pasta through once without folding it; then set it on 2 and feed the sheet of pasta through once again, then set it on 3 and so forth until achieving the desired thickness.

Now cut the sheet of pasta crosswise into pieces about 25 cm (~ 10 inches) long (Fig. 5).



FILLING THE RAVIOLI TABLET MOULDS

Flour the Ravioli Tablet (Fig. 6).

Lay a sheet of pasta on the Ravioli Tablet being careful to cover every ravioli mould with dough (Fig. 7).

Press each mould on the Ravioli Tablet with a finger to make the sheet stick to the mould, so that the pasta can be filled with stuffing (Fig. 8).

Fill each mould on the Ravioli Tablet with approximately 1 teaspoon of stuffing, and press it down with the teaspoon to remove any excess stuffing (Fig. 9).



RICOTTA and SPINACH stuffing

- * 500 g ricotta cheese
- * 500 g spinach
- * 100 g Parmesan cheese
- * 1 egg
- * salt and pepper
- * nutmeg



SOME STUFFING RECIPES:

BELL PEPPER stuffing

- * 500 g ricotta cheese
- * 100 g Parmesan cheese
- * 2 yellow bell peppers (*250 g)
- * 2 red bell peppers (*250 g)
- * 1 egg
- * salt and pepper
- * nutmeg

SALMON stuffing

- * 250 g smoked salmon
- * 500 g ricotta cheese
- * 50 g Parmesan cheese
- * salt and pepper

BOLOGNESE stuffing

- * 100 g pork loin
- * 100 g mortadella
- * 100 g cured ham
- * 50 g Parmesan cheese
- * 1 egg
- * salt and pepper
- * nutmeg

ARTICHOKE stuffing

- * 500 g artichoke hearts
- * 500 g ricotta cheese
- * 100 g Parmesan cheese
- * 1 egg
- * 1 garlic clove
- * salt and pepper
- * nutmeg

FISH stuffing

- * 300 g prawns
- * white sauce
- * salt and pepper

WHITE TURNIP and RICOTTA CHEESE stuffing

- * 500 g ricotta cheese
- * 100 g Parmesan cheese
- * 4 white turnips (*500 g)
- * 1 egg
- * salt and pepper
- * nutmeg

MEAT stuffing

- * 300 g lean veal meat
- * 100 g Parmesan cheese
- * 1 egg
- * salt and pepper
- * nutmeg
- * sage and rosemary

ASPARAGUS stuffing

- * 500 g asparagus
- * 500 g ricotta cheese
- * 100 g Parmesan cheese
- * 50 g butter
- * 2 egg yolks
- * salt and pepper
- * nutmeg

GORGONZOLA CHEESE stuffing

- * 300 g gorgonzola cheese
- * 150 g ricotta cheese
- * 100 g Parmesan cheese
- * 50 g crushed walnuts
- * salt and pepper

* approximately 250 g / 500 g



OUR REMINDER:

Dispenser by Marcato, the right accessory to dust the pasta with flour, is practical and simple to use, suitable for all types of flours!

CLOSING THE RAVIOLI

Lay a second sheet of pasta over the ravioli you have just stuffed (Fig. 10).

Use both hands to press all of the edges on the Ravioli Tablet and all down the centre to seal the two stuffed sheets together well (Fig. 11).

Flour the stuffed sheets one last time before cutting (Fig. 12).



10



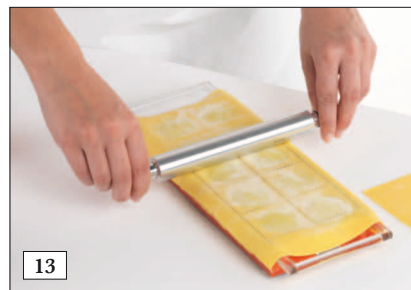
11



12

TIP:

Moisten the parts of the pasta sheet that need to seal together with a wet brush.



13



14

CUTTING AND REMOVING THE RAVIOLI

Roll the rolling pin over to cut the ravioli (Fig. 13).

Remove all of the excess dough from the 4 sides by lifting it with two hands (Fig. 14). Lift the polycarbonate food-grade 'rack' to detach the stuffed ravioli from the Ravioli Tablet (Fig. 15).

Turn the 'rack' over onto a tablecloth with a quick 180° movement (Fig. 16).



15



16

ATTENTION

You must turn the 'rack' over by 180° very quickly, onto the counter.

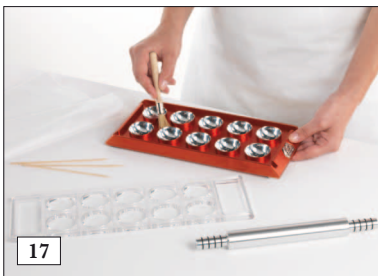
HOW TO COOK THE RAVIOLI

Bring abundant salted water to a boil, where you will cook the ravioli.

Ravioli cooks in just a few minutes, between 5 and 6, on average.
Stir gently and drain the ravioli when it is cooked.

Place the ravioli in the pan containing the sauce.
Serve on heated plates and... enjoy your meal!

CLEANING



Never wash the machine in the dishwasher!

To clean Ravioli Tablet after use, use a brush and wooden stick (Fig. 17).

The clear polycarbonate 'rack' can be washed with water and soap.

TIP

To clean Ravioli Tablet easily and quickly, sprinkle some flour over the parts to absorb any moisture, and you can use a brush for easy cleaning.



AMPIA and ATLAS

The perfect pasta sheet for Ravioli Tablet is achieved by using products from the Ampia and Atlas lines.

With their 10-position thickness-adjustment knobs, these products make it possible to produce sheets of pasta of various thicknesses, depending on your tastes and palate.

The machines from these lines are manufactured entirely in Italy, with materials that do not release any metal residues onto the dough.



NEW PASTA SHEET RECIPES:

SPINACH PASTA SHEETS

- * basic recipe dough
- * 100 g boiled spinach

The spinach must first be washed, then boiled for about 10-15 minutes and blended before being added to the dough.

SQUID INK PASTA SHEETS

- * basic recipe dough
- * 1 bag of squid ink



BEEF PASTA SHEETS

- * basic recipe dough
- * 100 g boiled red beets

The beets must be cut into small pieces and then boiled for 10-15 minutes. They must then be blended and added to the dough.

SAFFRON PASTA SHEETS

- * basic recipe dough
- * 1/2 sachet of saffron



RECETTE POUR LA PÂTE

- * 250 g de farine de blé tendre type 00
- * 3 œufs entiers

Pour obtenir une meilleure pâte, utiliser, pour la farine, un mélange de 125 g de farine de blé tendre et 125 g de farine de blé dur.

FRANÇAIS

COMMENT PRÉPARER LE MÉLANGE POUR LA PÂTE

Dose pour 4 personnes/20 raviolis (ci-contre)

Dans une terrine, verser la farine, les œufs et l'eau au centre (Fig. 1).

Mélangez les œufs et l'eau avec une fourchette et amalgamez complètement les ingrédients avec la farine.

N'ajoutez pas de sel!

Travaillez ensuite la pâte obtenue à la main (Fig. 2), jusqu'à obtenir une composition homogène et consistante. Si la pâte est trop sèche ajoutez de l'eau et si elle est trop molle, ajoutez de la farine.

Enlevez la pâte de la terrine et mettez-la sur la table légèrement enfarinée.



UN CONSEIL:

N'utilisez-pas pour la pâte les œufs froids que vous venez de sortir du réfrigérateur !

ATTENTION

L'épaisseur de la pâte pour Ravioli Tablet s'effectue avec le régulateur n° 6.



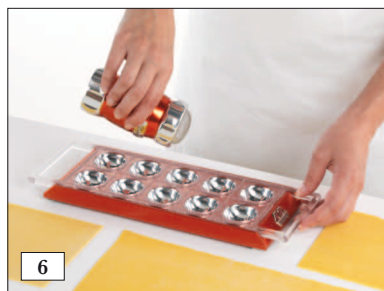
Continuez, si nécessaire, à travailler la pâte avec les mains (Fig. 3) et coupez-la en petits morceaux.

Placez le régulateur de la machine pour les pâtes sur le n° 0 et passez un morceau de pâte obtenu à travers les rouleaux lisses. Enfarinez légèrement les deux côtés de la pâte obtenue et pliez-la à moitié : repassez la pâte à travers les rouleaux lisses et répétez ces opérations plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte prenne une forme longue et régulière (Fig. 4).

Coupez-la en deux morceaux et enfarinez-les légèrement des deux côtés.

Placez le régulateur sur le n° 1 et passez la pâte une seule fois sans la dédoubler ; ensuite au n° 2 et passez encore la pâte une seule fois, puis au n° 3 et ainsi de suite jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.

Coupez maintenant transversalement la pâte en morceaux d'environ 25 cm (~ 10 inch) de long (Fig. 5).



REEMPLIR LES FORMES DE RAVIOLI TABLET

Enfariner le Ravioli Tablet (Fig. 6).

Étaler un morceau de pâte sur le Ravioli Tablet en faisant attention à ce que toutes les formes soient couvertes par la pâte (Fig. 7).

Appuyer avec un doigt chaque forme du Ravioli Tablet pour bien faire adhérer la pâte à la forme à remplir avec la farce (Fig. 8).

Remplir chaque forme du Ravioli Tablet avec 1 cuillère de farce environ et appuyer avec la cuillère pour enlever la farce en excès (Fig. 9).



Farce RICOTTA et ÉPINARDS

- * 500 g de ricotta
- * 500 g d'épinards
- * 100 g de parmesan
- * 1 œuf
- * sel et poivre
- * noix de muscade



AUTRES RECETTES POUR FARCES:

Farce aux POIVRONS

- * 500 g de ricotta
- * 100 g de parmesan
- * 2 poivrons jaunes (250g environ)
- * 2 poivrons rouges (250 g environ)
- * 1 œuf
- * sel et poivre
- * noix de muscade

Farce au POISSON

- * 300 g de gambas
- * béchamel
- * sel et poivre

Farce à la BOLOGNAISE

- * 100 g de lonza de porc
- * 100 g mortadelle
- * 100 g de jambon cru
- * 50 g de parmesan
- * 1 œuf
- * sel et poivre
- * noix de muscade

Farce à la VIANDE

- * 300 g de viande de veau
- * 100 g de parmesan
- * 1 œuf
- * sel et poivre
- * noix de muscade
- * sauge et romarin

Farce au GORGONZOLA

- * 300 g de gorgonzola
- * 150 g de ricotta
- * 100 g de parmesan
- * 50 g de noix hachées
- * sel et poivre

Farce de NAVETS BLANCS et RICOTTA

- * 500 g de ricotta
- * 100 g de parmesan
- * 4 navets blancs (500g environ)
- * 1 œuf
- * sel et poivre
- * noix de muscade

Farce aux ARTICHAUTS

- * 500 g cœurs d'artichauts
- * 500 g de ricotta
- * 100 g de parmesan
- * 1 œuf
- * 1 gousse d'ail
- * sel et poivre
- * noix de muscade

Farce aux ASPERGES

- * 500 g d'asperges
- * 500 g de ricotta
- * 100 g de parmesan
- * 50 g de beurre
- * 2 jaunes d'œufs
- * sel et poivre
- * noix de muscade

Farce au SAUMON

- * 250 g de saumon fumé
- * 500 g de ricotta
- * 50 g de parmesan
- * sel et poivre



NOUS VOUS RAPPELONS ÉGALEMENT:

Le **Dispenser** Marcato est l'accessoire parfait pour enfariner la pâte: il est pratique et simple à utiliser, et s'adapte à tous les types de farine!

FERMER LES RAVIOLIS

Étaler un deuxième morceau de pâte au-dessus des raviolis à peine remplis (Fig. 10).

Appuyer avec les deux mains sur les bords du Ravioli Tablet et également sur la partie centrale pour fermer les deux pâtes avec la farce au milieu (Fig. 11).

Enfariner une dernière fois les pâtes obtenues avec la farce au milieu avant de couper (Fig. 12).



UN CONSEIL:

Humidifier légèrement avec un pinceau mouillé les parties de la pâte qui s'accouplent.



COUPER ET DÉTACHER LES RAVIOLIS

Passer le rouleau pour couper les raviolis (Fig. 13).

Éliminer la pâte en excès des 4 bords latéraux en soulevant avec les deux mains (Fig. 14). Soulever la « grille » en polycarbonate pour aliments afin de détacher les raviolis remplis du Ravioli Tablet (Fig. 15).

Retourner la « grille » au-dessus d'une nappe avec un mouvement rapide de 180° (Fig. 16).



ATTENTION

Le mouvement pour faire tourner la « grille » de 180° doit être fait rapidement au-dessus du plan de travail.

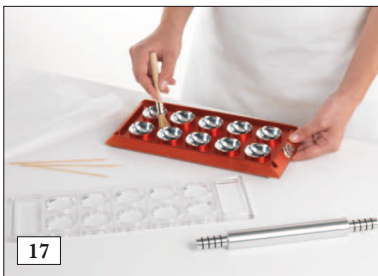
COMME CUIRE LES RAVIOLIS

Faites bouillir beaucoup d'eau salée dans laquelle vous verserez les raviolis.

Les raviolis cuisent en quelques minutes, en moyenne de 5 à 6 minutes.
Mélangez délicatement et égouttez les raviolis en fin de cuisson.

Versez les raviolis dans la poêle avec la sauce.
Servez sur des assiettes chaudes et...bon appétit!

NETTOYAGE



Ne lavez jamais la machine dans le lave-vaisselle!

Pour nettoyer le Ravioli Tablet après l'utilisation, utilisez un pinceau et un bâtonnet en bois (Fig. 17).

La « grille » transparente en polycarbonate peut être lavée également avec de l'eau et du savon.

CONSEIL

Pour nettoyer les Raviolis Tablet de manière simple et rapide, versez de la farine sur les composants. La farine absorbera l'humidité et pourra se nettoyer facilement avec un pinceau.

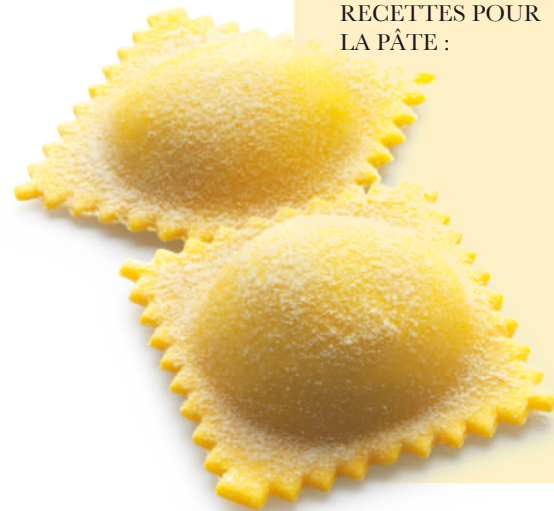


AMPIA et ATLAS

La pâte parfaite pour Ravioli Tablet s'obtient avec les produits des lignes Ampia et Atlas.

Grâce au régulateur, ayant au-moins 10 positions, ces produits permettent d'obtenir une pâte de différentes épaisseurs en fonction de votre goût et palais.

Les machines de ces lignes sont totalement réalisées en Italie avec des matériaux qui ne laissent aucun résidu métallique sur la pâte.



NOUVELLES RECETTES POUR LA PÂTE :

PÂTE aux ÉPINARDS

- * recette de la pâte de base
- * 100 g d'épinards bouillis

Laver les épinards, les faire bouillir pendant environ 10-15 minutes et ensuite les passer au mixeur avant de les ajouter à la pâte.

PÂTE à L'ENCRE DE SEICHE

- * recette de la pâte de base
- * 1 sachet d'encre de seiche



SFOGLIA alle RAPE

- * recette de la pâte de base
- * 100 g de navets rouges bouillis

Couper les navets rouges en petits morceaux et ensuite les faire bouillir pendant 10-15 minutes. Ils doivent donc être mixés et ajoutés à la pâte.

PÂTE au SAFRAN

- * recette de la pâte de base
- * 1/2 sachet de safran

TEIGREZEPT

- * 250 g Weichweizenmehl Type 00
- * 3 ganze Eier

Um einen noch hochwertigeren Teig zu erhalten, für das Mehl eine Mischung aus 125 g Weichweizenmehl und 125 g Hartweizenmehl verwenden.

DEUTSCH

ZUBEREITUNG DES TEIGS FÜR DAS TEIGBLATT

Menge für 4 Personen/20 Ravioli (seitlich)

Das Mehl in eine Schüssel geben, dann die Eier zugeben und das Wasser in die Mitte gießen (Abb. 1).

Die Eier und das Wasser mit einer Gabel verquirlen und vollständig mit dem Mehl vermengen.

Kein Salz zufügen!

Nun die erhaltene Mischung (Abb. 2) mit den Händen zu einer vollkommen gleichmäßigen und konsistenten Masse verkneten. Ist der Teig zu trocken, ein wenig Wasser zugeben; ist er jedoch zu weich, ein wenig Mehl hinzufügen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf den leicht bemehlten Tisch legen.



EIN TIPP:

Für den Teig keine kalten Eier verwenden, die kurz zuvor aus dem Kühlschrank genommen wurden!

ACHTUNG

Für die richtige Stärke des Teigblatts bei Verwendung des Ravioli Tablet den Regler auf Nummer 6 stellen.

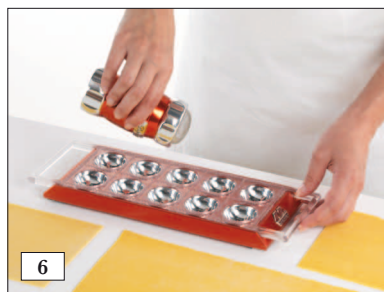
Wenn notwendig, den Teig weiterhin mit den Händen verarbeiten (Abb. 3) und anschließend in kleine Stücke schneiden.

Den Regler der Nudelmaschine auf Nummer 0 stellen und eines der Teile des hergestellten Teigs durch die Glattwalzen laufen lassen. Das auf diese Weise hergestellte Teigblatt beidseitig leicht mit Mehl bestreuen und in zwei Hälften übereinander legen: das Teigblatt erneut durch die Glattwalzen laufen lassen und diese Tätigkeiten einige Male wiederholen, bis das Teigblatt eine lange und regelmäßige Form angenommen hat (Abb. 4).

Das Teigblatt in zwei Stücke schneiden und beidseitig leicht mit Mehl bestreuen.

Den Regler auf Nummer 1 stellen und das Teigblatt einmal durchlaufen lassen; dann den Regler auf Nummer 2 stellen und das Teigblatt erneut einmal durchlaufen lassen; schließlich den Regler auf Nummer 3 stellen und so weiter bis die gewünschte Stärke erreicht ist.

Nun das Teigblatt quer in circa 25 cm (~ 10 Inch) lange Stücke schneiden (Abb. 5).



FÜLLUNG DER FORMEN DES RAVIOLI TABLET

Den Ravioli Tablet mit Mehl bestäuben (Abb. 6).

Ein Teigblatt auf den Ravioli Tablet legen und dabei darauf achten, dass alle Formen von dem Teigblatt bedeckt werden (Abb. 7).

Mit einem Finger auf jede Form des Ravioli Tablet drücken, damit das Teigblatt gut an der Form anhaftet und gefüllt werden kann (Abb. 8).

In jede Form des Ravioli Tablet ungefähr 1 Teelöffel der Füllung einfüllen und mit dem Teelöffel festdrücken, um die überschüssige Füllung zu entfernen (Abb. 9).



RICOTTA-SPINAT-Füllung

- * 500 g Ricotta
- * 500 g Spinat
- * 100 g Parmesan
- * 1 Ei
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss



NOCH MEHR REZEPTE FÜR FÜLLUNGEN:

PAPRIKA-Füllung

- * 500 g Ricotta
- * 100 g Parmesan
- * 2 gelbe Paprikaschoten (ungefähr 250 g)
- * 2 rote Paprikaschoten (ungefähr 250 g)
- * 1 Ei
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss

FISCH-Füllung

- * 300 g Garnelen
- * Béchamelsoße
- * Salz und Pfeffer

BOLOGNESE-Füllung

- * 100 g Schweinelende
- * 100 g Mortadella
- * 100 g Rohschinken
- * 50 g Parmesan
- * 1 Ei
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss

FLEISCH-Füllung

- * 300 g Kalbshackfleisch
- * 100 g Parmesan
- * 1 Ei
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss
- * Salbei und Rosmarin

GORGONZOLA-Füllung

- * 300 g Gorgonzola
- * 150 g Ricotta
- * 100 g Parmesan
- * 50 g gehackte Walnüsse
- * Salz und Pfeffer

WEISSE RÜBEN-RICOTTA-Füllung

- * 500 g Ricotta
- * 100 g Parmesan
- * 4 weiße Rüben (ungefähr 500 g)
- * 1 Ei
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss

ARTISCHOCKEN-Füllung

- * 500 g Artischockenherzen
- * 500 g Ricotta
- * 100 g Parmesan
- * 1 Ei
- * 1 Knoblauchzehe
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss

SPARGEL-Füllung

- * 500 g Spargel
- * 500 g Ricotta
- * 100 g Parmesan
- * 50 g Butter
- * 2 Eigelb
- * Salz und Pfeffer
- * Muskatnuss

LACHS-Füllung

- * 250 g Räucherlachs
- * 500 g Ricotta
- * 50 g Parmesan
- * Salz und Pfeffer



WEITERE ANGEBOTE:

Dispenser von Marcato, das passende Zubehör zum Bemehlen der Teigwaren, praktisch und einfach anzuwenden, für alle Mehltypen geeignet!

SCHLIESSEN DER RAVIOLI

Ein zweites Teigblatt über die soeben gefüllten Ravioli legen (Abb. 10).

Mit zwei Händen auf alle Ränder und auf den zentralen Bereich des Ravioli Tablet drücken, um die beiden Teigblätter mit der Füllung in der Mitte gut zu schließen (Abb. 11).

Die Teigblätter mit der Füllung in der Mitte ein letztes Mal mit Mehl bestäuben, bevor sie geschnitten werden (Abb. 12).



EIN TIPP:

Die Teile des Teigblatts, die zusammengesetzt werden, leicht mit einem nassen Pinsel befeuchten.



SCHNEIDEN UND LÖSEN DER RAVIOLI

Zum Schneiden der Ravioli mit dem Teigroller darüber fahren (Abb. 13).

Den überschüssigen Teig von den 4 seitlichen Rändern entfernen, ihn dazu mit zwei Händen anheben (Abb. 14). Das "Gitter" aus lebensmitteltauglichem Polycarbonat anheben, um die gefüllten Ravioli vom Ravioli Tablet zu lösen (Abb. 15).

Das "Gitter" über einem Tischtuch rasch um 180° drehen (Abb. 16).



ACHTUNG

Die Bewegung zum Drehen des "Gitters" um 180° muss rasch über eine Arbeitsfläche erfolgen.

KOCHEN DER RAVIOLI

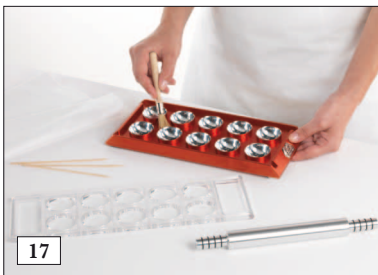
Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, dann die Ravioli hineingeben.

Die Ravioli müssen nur wenige Minuten gekocht werden, im Schnitt zwischen 5 und 6 Minuten. Vorsichtig umrühren und die Ravioli am Ende der Kochzeit abgießen.

Die Ravioli in die Pfanne mit der Soße geben.

Auf vorgewärmten Tellern servieren und... guten Appetit!

REINIGUNG



Das Gerät darf niemals in der Spülmaschine gereinigt werden!

Nach dem Gebrauch den Ravioli Tablet mit einem Pinsel und einem Holzstäbchen reinigen (Abb. 17).

Das transparente "Gitter" aus Polycarbonat kann auch mit Wasser und Seife gereinigt werden.

TIPP

Zur einfachen und raschen Reinigung des Ravioli Tablet, die Komponenten mit Mehl bestäuben. Das Mehl nimmt die Feuchtigkeit auf und der Ravioli Tablet kann nun einfach mit einem Pinsel gereinigt werden.



AMPIA und ATLAS

Das perfekte Teigblatt für den Ravioli Tablet kann mit den Produkten der Linien Ampia und Atlas hergestellt werden.

Dank des Reglers mit 10 Positionen, können mit diesen Geräten Teigblätter verschiedener Stärke hergestellt werden, je nach ihren Vorlieben und Vorstellungen.

Die Maschinen dieser Produktlinien werden zu 100% in Italien aus Materialien hergestellt, die keine Metallrückstände auf den Teigblättern hinterlassen.

NEUE TEIGREZEPTE:

SPINAT-TEIG

- * Teig-Grundrezept
- * 100 g gekochter Spinat

Den Spinat zuerst säubern und dann circa 10-15 Minuten kochen, daraufhin pürieren und zum Teig hinzufügen.

SEPIA-TEIG

- * Teig-Grundrezept
- * 1 Beutel Nero di Seppia (Tintenfischtinte)

ROTE RÜBEN-TEIG

- * Teig-Grundrezept
- * 100 g gekochte rote Rüben

Die roten Rüben in kleine Stücke schneiden und anschließend 10-15 Minuten lang kochen. Dann werden sie püriert und zum Teig hinzugefügt.

SFOGLIA allo ZAFFERANO

- * Teig-Grundrezept
- * 1/2 Tütchen Safran





RECETA PARA LA LÁMINA

- * 250 g de harina de trigo blando tipo '00'
- * 3 huevos enteros

Para obtener una masa óptima, para la harina utilice una mezcla de 125 g de harina de trigo blando y 125 g de harina de trigo duro.

ESPAÑOL

CÓMO SE PREPARA LA MASA DE HOJALDRE

Dosis para 4 personas/20 Ravioli (al lado)

Ponga la harina en una fuente y a continuación ponga los huevos y el agua en el centro (Fig. 1).

Mezcle los huevos y el agua con un tenedor y amase junto con la harina.

¡No añada sal!

Amase con las manos la mezcla obtenida (Fig. 2), hasta que quede completamente homogénea y consistente. Si la masa está demasiado seca añada agua, si está demasiado blanda añada harina.

Extraiga la masa de la fuente y colóquela en una superficie ligeramente enharinada.



UN CONSEJO:

¡Para la masa no use huevos fríos recién sacados del frigorífico!

ATENCIÓN

El espesor de la lámina para Ravioli Tablet con el regulador está en el número 6.



Continúe, si hace falta, trabajando la masa con las manos (Fig. 3) y divídala en pequeñas porciones.

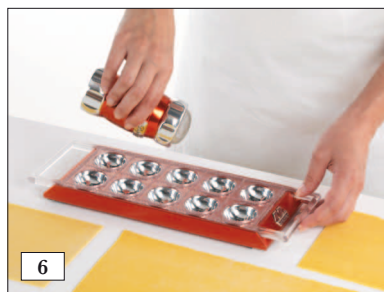
Coloque el regulador de la máquina para pasta en el número 0 y pase una de las cuatro partes de la masa obtenida por los rodillos lisos.

Enharine ligeramente los dos lados de la lámina obtenida y dóblela por la mitad: repase la lámina por los rodillos lisos y repita estas operaciones varias veces hasta que la lámina tenga una forma larga y regular (Fig. 4).

Corte la lámina en dos trozos y enharine ligeramente por los dos lados.

Coloque el regulador en el número 1 y pase sólo una vez la lámina sin doblarla; después en el número 2 y pase de nuevo la lámina solo una vez, después en el número 3 y así hasta llegar al espesor deseado.

Ahora corte la lámina transversalmente en trozos con una longitud de aproximadamente 25 cm (~ 10 pulgadas) (Fig. 5).



RELLENE LOS MOLDES DE RAVIOLI TABLET

Ponga harina en el Ravioli Tablet (Fig. 6).

Extienda un trozo de lámina sobre el Ravioli Tablet teniendo cuidado de que todos los moldes se cubran con la lámina (Fig. 7).

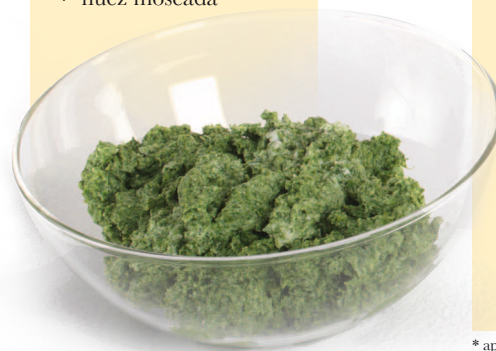
Presione con un dedo cada molde del Ravioli Tablet para que la lámina se adhiera bien al molde que se rellena con el relleno (Fig. 8).

Rellene cada molde del Ravioli Tablet con aproximadamente 1 cucharadita de relleno y presione con la cucharilla para quitar el relleno excesivo (Fig. 9).



Relleno REQUESÓN y ESPINACAS

- * 500 g de requesón
- * 500 g de espinacas
- * 100 g de parmesano
- * 1 huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada



OTRAS RECETAS PARA EL RELLENO:

Relleno de PIMIENTOS

- * 500 g de requesón
- * 100 g de parmesano
- * 2 pimientos amarillos (250 g*)
- * 2 pimientos rojos (250 g*)
- * 1 huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada

Relleno de PESCADO

- * 300 g de gambas
- * bechamel
- * sal y pimienta

Relleno a la BOLOÑESA

- * 100 g de lomo de cerdo
- * 100 g de mortadela
- * 100 g de jamón serrano
- * 50 g de parmesano
- * 1 huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada

Relleno de CARNE

- * 300 g carne de ternera
- * 100 g de parmesano
- * 1 huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada
- * salvia y romero

Relleno de GORGONZOLA

- * 300 g de gorgonzola
- * 150 g de requesón
- * 100 g de parmesano
- * 50 g de nueces picadas
- * sal y pimienta

Relleno de NABOS BLANCOS y REQUESÓN

- * 500 g de requesón
- * 100 g de parmesano
- * 4 nabos blancos (500 g*)
- * 1 huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada

Relleno de ALCACHOFAS

- * 500 g corazones de alcachofa
- * 500 g de requesón
- * 100 g de parmesano
- * 1 huevo
- * 1 diente de ajo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada

Relleno de ESPÁRRAGOS

- * 500 g de espárragos
- * 500 g de requesón
- * 100 g de parmesano
- * 50 g de mantequilla
- * 2 yemas de huevo
- * sal y pimienta
- * nuez moscada

Relleno de SALMÓN

- * 250 g de salmón ahumado
- * 500 g de requesón
- * 50 g de parmesano
- * sal y pimienta

* aproximadamente 250 g / 500 g



TAMBIÉN LE RECORDAMOS:

Dispenser de Marcato; el accesorio justo para enharinar la masa. Es práctico y fácil de usar, ¡sirve para todos los tipos de harina!

PARA CERRAR LOS RAVIOLIS

Extienda otro trozo de lámina encima de los raviolis recién rellenos (Fig. 10).

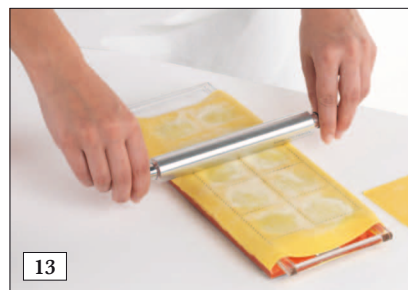
Presione con dos manos todos los bordes del Ravioli Tablet y también la parte central para cerrar bien las dos láminas con el relleno en el medio (Fig. 11).

Enharine una última vez las láminas obtenidas con el relleno en el medio antes de cortar (Fig. 12).



UN CONSEJO:

Humedezca ligeramente con un pincel mojado las partes de la lámina que se juntan.



PARA CORTAR Y DESPEGAR LOS RAVIOLIS

Pase el rodillo para cortar los raviolis (Fig. 13).

Elimine la masa en exceso de los 4 bordes laterales levantando con las dos manos (Fig. 14). Levante la 'rejilla' de policarbonato para alimentos para que se despeguen los raviolis rellenos del Ravioli Tablet (Fig. 15).

Vuelque la 'rejilla' sobre un mantel con un movimiento rápido de 180° (Fig. 16).



ATENCIÓN

El movimiento de volcar la 'rejilla' 180° se debe hacer rápidamente sobre el tablero de trabajo.

CÓMO SE COCINAN LOS RAVIOLIS

Hierva abundante agua con sal en la cual echará los raviolis.

Los raviolis se cuecen en pocos minutos, de 5 a 6.

Mezcle suavemente y escurra los raviolis al final de la cocción.

Ponga los raviolis dentro de la sartén con la salsa.

Sirva en platos calientes y...¡Qué aproveche!

LIMPIEZA



¡En ningún caso lave la máquina metiéndola en el lavavajillas!

Para limpiar el Ravioli Tablet después del uso, utilice un pincel y un bastoncillo de madera (Fig. 17).

La 'rejilla' transparente de policarbonato se puede lavar también con agua y jabón.

CONSEJO

Para limpiar Ravioli Tablet de manera sencilla y rápida, espolvoree harina por encima de los componentes. La harina absorberá la humedad y con un pincel se limpiará fácilmente.



AMPIA y ATLAS

La lámina perfecta para Ravioli Tablet se obtiene con los productos de las líneas Ampia y Atlas.

Gracias al regulador, con 10 posiciones, estos productos permiten obtener una lámina de diferentes espesores según el propio gusto y paladar.

Las máquinas de estas líneas han sido realizadas completamente en Italia con materiales que no dejan ningún residuo metálico en la lámina.

NUEVAS RECETAS PARA LA LÁMINA:

LÁMINA con ESPINACAS

- * receta de la masa base
- * 100 g de espinacas hervidas

Primero, debe limpiar las espinacas y después hervirlas durante 10-15 minutos; a continuación, las debe triturar antes de agregarlas a la masa.

LÁMINA con TINTA de SEPIA

- * receta de la masa base
- * 1 bolsita de tinta de sepia

LÁMINA con NABOS

- * receta de la masa base
- * 100 g de nabos rojos hervidos

Los nabos rojos se deben cortar en pequeños trozos y a continuación se deben hervir durante 10-15 minutos. Se deben triturar y añadir a la masa.

LÁMINA con AZAFRÁN

- * receta de la masa base
- * 1/2 sobre de azafrán



GARANZIA

WARRANTY
GARANTIE
GARANTIE
GARANTÍA

10

ITALIANO

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo, essi sono garantiti per 10 anni dalla data di acquisto da ogni difetto di fabbricazione. La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

ENGLISH

All MARCATO products are manufactured with top quality materials and are subject to ongoing quality tests. For this reason, they are warranted for 10 years from date of purchase against any manufacturing defects. The warranty does not however cover damage caused to the machine by improper use, or use other than that described in this manual.

FRANÇAIS

Tous les produits MARCATO sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de fabrication 10 ans à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropre ou différent de l'usage mentionné dans ce manuel.

DEUTSCH

Alle Produkte von MARCATO werden mit den besten erhältlichen Materialien gebaut und ständigen Qualitätskontrollen unterzogen. Deswegen werden ab Kaufdatum 10 Jahre Garantie für jede Art Fabrikationsfehler gewährt. Die Garantie deckt jedoch keine Schäden, die durch unsachgemäßen oder von den Beschreibungen des vorliegenden Anleitungshftes abweichenden Gebrauch verursacht wurden.

ESPAÑOL

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados por 10 años desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.



MARCATO DESIGN

MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

Numero Verde 800 516 393

E-mail: marcato@marcato.it - www.marcato.it