

KitchenAid®

RAVIOLIMAKER

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

RAVIOLI MAKER

GUIDE TO EXPERT RESULTS

MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS

GUIDE DU CONNAISSEUR

RAVIOLI MAKER

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

ACCESSORIO PER RAVIOLI

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

MÁQUINA DE RAVIOLIS

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

RAVIOLI MAKER

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

RAVIOLIMASKIN

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

RAVIOLIKONE

OPAS PARHAISIIN TULOXSIIIN

RAVIOLIMASKINE

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

RAVIOLI MAKER

GUÍA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modello 5KRAV

Accessorio Per Ravioli

Questo accessorio può essere utilizzato con tutti i robot da cucina KitchenAid®.



Indice

Precauzioni importanti	3
Accessorio per ravioli	4
Preparazione della sfogliatrice	5
Consigli per una pasta perfetta	5
Preparare la sfoglia	6
Installazione dell'accessorio per ravioli	7
Uso dell'accessorio per ravioli	7
Cura e pulizia.....	9
Ricette	10
Garanzia accessori KitchenAid® per l'Europa (uso domestico).....	19
Assistenza Post-Vendita	19
Servizio Clienti	19

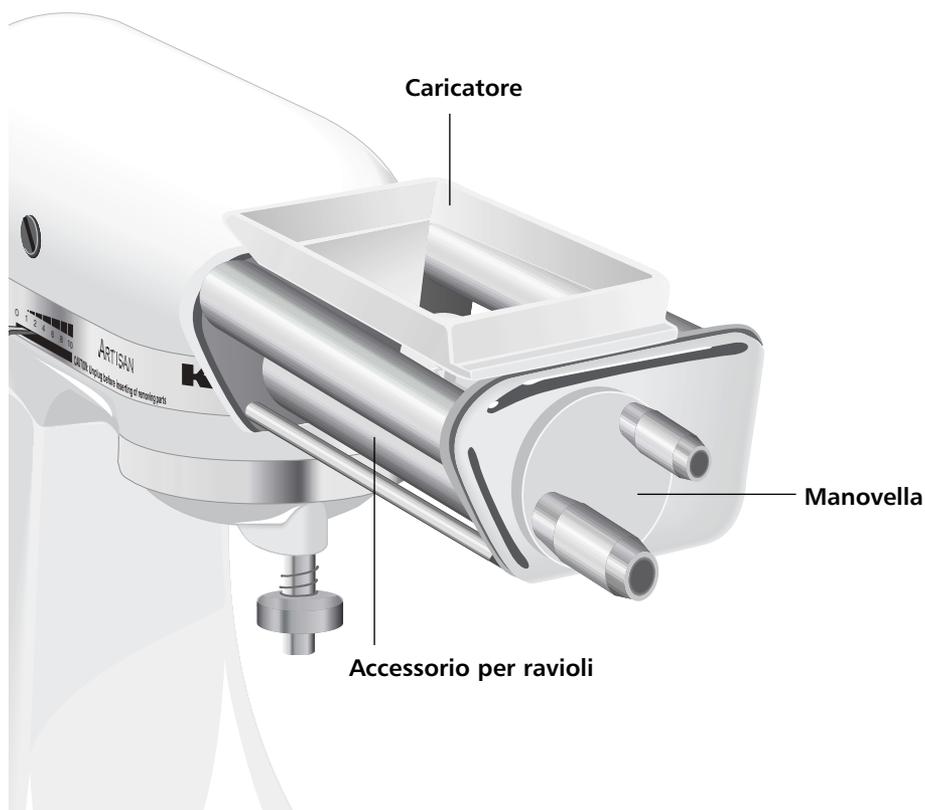
PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza fondamentali.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua o altri liquidi.
3. Evitare che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da persone che necessitano supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontane dall'apertura di uscita e dal caricatore.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiate, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento in caso di caduta o di rottura. Per evitare situazioni pericolose, portare il robot da cucina al centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino per revisione, riparazione o intervento elettrico o meccanico.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal banco di lavoro.
10. Il cavo non deve toccare superfici calde, compresi i fornelli.
11. Prodotto destinato unicamente a uso domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Accessorio per ravioli



Accessorio per ravioli — Riempie la sfoglia con il ripieno, poi piega i bordi per ottenere strisce di pasta o pasta ripiena che dopo l'essiccamento può essere separata per la cottura. L'unità viene collegata al robot da cucina per una maggiore stabilità, ma viene azionata manualmente, per un controllo più preciso.



Spazzola di pulizia — Spazzola per la pulizia da utilizzare per eliminare residui di impasto secco dopo l'uso.

NOTA: Questo accessorio è stato ideato per essere utilizzato solamente per stendere l'impasto. Non tagliare o stendere altro materiale o genere alimentare con questo dispositivo.



Cucchiaio di riempimento — Utilizzare questo cucchiaio per inserire il ripieno nel caricatore. La speciale forma a punta aiuta a ripartire il ripieno negli angoli del caricatore per una distribuzione equilibrata.

NOTA: In fase di utilizzo dell'apparecchio non indossare cravatte, sciarpe o collane lunghe; raccogliere i capelli lunghi con un fermaglio.

Preparazione della sfogliatrice

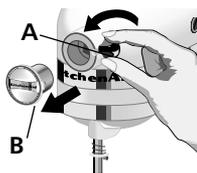
Se non possedete una sfogliatrice KitchenAid® la sfoglia può essere preparata a mano. La sfoglia deve avere uno spessore di 16 mm e una larghezza di 15 cm per poter essere introdotta nell'accessorio per ravioli.

Agganciare la sfogliatrice:

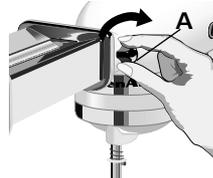
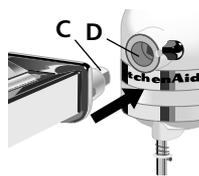
Prima dell'uso rimuovere l'etichetta "Non immergere in acqua".

Prima di agganciare, spegnere e staccare la spina.

1. A seconda del tipo di mozzo, sollevare il coperchio o allentare la leva dell'utensile (A) ruotandolo in senso antiorario e togliere il coperchio del mozzo dell'accessorio (B).



2. Selezionare l'accessorio sfogliatrice. Inserire l'albero dell'accessorio (C) nel mozzo (D), assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si inserisca bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. Ruotare l'utensile avanti e indietro se necessario. Quando l'utensile si trova nella posizione corretta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.
3. Stringere la leva (A) finché l'utensile non è completamente fissato al robot da cucina.



Consigli per una pasta perfetta

- Un buon impasto è compatto e resistente al tatto, ma anche elastico. Non deve attaccarsi alle dita né sbriciolarsi. Molti fattori possono influenzare la consistenza dell'impasto, ad esempio l'umidità, la marca di farina utilizzata, le dimensioni delle uova.
- Per verificare la consistenza dell'impasto, prenderne una piccola porzione dopo averlo amalgamato con la frusta piatta. Se l'impasto rimane compatto senza attaccarsi alle dita ha la giusta consistenza. Se necessario, aggiungere una piccola quantità di farina o di acqua per raggiungere la giusta consistenza dell'impasto.
- Se usate l'accessorio per ravioli per la prima volta, provate a inserire la pasta senza ripieno nell'accessorio per perfezionare la tecnica.
- I ravioli separati possono essere cotti subito oppure conservati nel frigorifero per una notte. Per una conservazione più lunga, congelare i ravioli singolarmente su un foglio di carta da forno. Conservare la pasta essiccata in un contenitore ermetico.
- Cuocere i ravioli in circa 6 litri di acqua bollente e salata, fino a che siano leggermente al dente, per circa 5 / 7 minuti.

Preparare la sfoglia

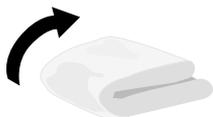
1. Preparare la sfoglia e lasciarla riposare per almeno 10 minuti. Tagliare la sfoglia in sezioni delle dimensioni di una pallina da tennis e lavorarne un pezzo per volta. Avvolgere la pasta rimanente in un involucro di plastica per evitare che secchi.



2. Regolare la sfogliatrice su 1 (queste regolazioni vengono effettuate estraendo e girando la manopola sulla parte anteriore dell'accessorio). Mettere il robot da cucina sulla velocità 2 o 4 e inserire la pasta nella sfogliatrice.



3. Ripiegare la pasta in due e far passare nuovamente attraverso i rulli. Ripetere l'operazione diverse volte, finché la pasta non diventa liscia ed elastica. Cospargere leggermente la pasta con della farina, quando questa viene tagliata, in modo da favorirne l'essiccazione e la separazione.



4. Regolare la manopola della sfogliatrice su 2. Inserire l'impasto nei rulli per stenderlo ulteriormente. Spostare la manopola in posizione 3 e inserire nuovamente l'impasto nei rulli. La pasta deve essere elastica, non deve appiccicare e deve avere esattamente la stessa larghezza dei rulli.
5. Infarinare leggermente la pasta su entrambi i lati. Con un coltello, tagliare le due estremità della sfoglia.
6. Per pulire la sfogliatrice, lasciare gli utensili ad asciugare per un'ora e rimuovere in seguito i residui di pasta secca con la spazzola per la pulizia. Se questa operazione risulta impossibile, dare dei colpetti leggeri con la mano. All'occorrenza utilizzare uno stuzzicadenti. Non utilizzare mai coltelli o altri oggetti affilati per rimuovere la pasta in eccesso. Pulire con un panno morbido e asciutto e riporre gli utensili in luogo asciutto a temperatura ambiente.



NOTA: Non lavare o immergere la sfogliatrice in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.

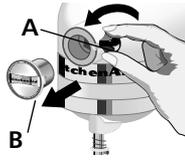
NOTA: Non inserire strofinacci o un panno di altro genere nei rulli per pulirli. Non inserire oggetti come coltelli, cacciaviti ecc. per pulire il dispositivo.

Installazione dell'accessorio per ravioli

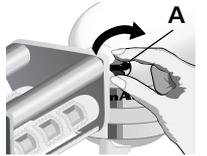
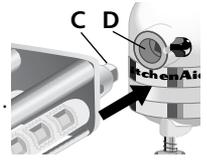
Per fissare l'accessorio per ravioli

Prima d'inserire l'accessorio, spegnere e staccare la spina.

1. Svitare la leva dell'accessorio (A) girando in senso antiorario. Togliere il coperchio del perno dell'accessorio (B).
2. Togliere il caricatore del ripieno dell'accessorio per ravioli.



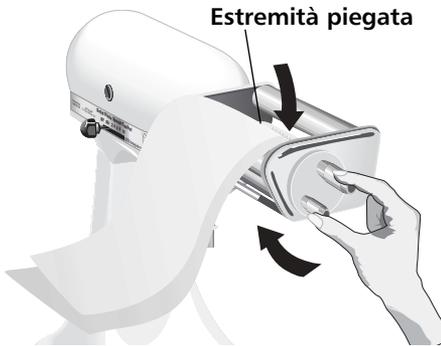
3. Inserire l'albero dell'utensile (C) nel mozzo dell'accessorio (D). L'accessorio deve essere allo stesso livello del mozzo.
4. Stringere la leva (A) girando in senso orario finché l'utensile non sia completamente fissato al robot da cucina.



Uso dell'accessorio per ravioli

Utilizzo:

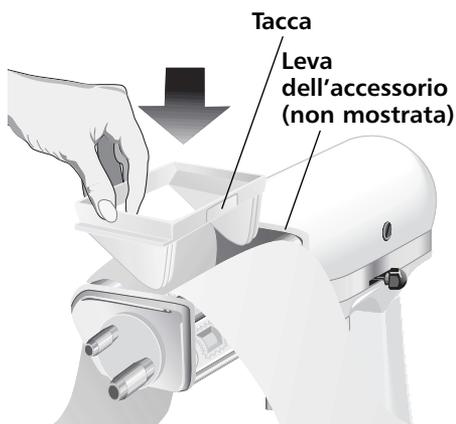
1. Togliere il caricatore dell'accessorio per ravioli spingendo con forza verso l'alto.
2. Piegare la pasta a metà.



3. Per inserire la pasta, inserire l'estremità piegata tra i rulli. Ruotare la manopola di un quarto di giro per inserire la pasta.

4. Separare le due estremità della pasta e far ricadere ogni estremità sui rulli in metallo.

Uso dell'accessorio per ravioli



5. Posizionare la tacchetta su un lato del margine del caricatore. Posizionare il lato desiderato in modo che sia di fronte al lato con la leva dell'accessorio del robot da cucina. Posizionare il caricatore sulla parte superiore della pasta, tra le due estremità separate e spingerlo fino a udire un clic e fino a che i bordi del caricatore non si trovino a contatto della raviolatrice.



6. Con il cucchiaino in dotazione, mettere 1 o 2 cucchiaini di ripieno nel caricatore. Suddividere il ripieno equamente negli angoli del caricatore e premere con delicatezza e con uguale forza sul ripieno con il cucchiaino.



7. Girare lentamente la manovella.*
8. Aggiungere più ripieno al caricatore se necessario. Suddividere il ripieno equamente negli angoli del caricatore e premere con delicatezza sul ripieno con il cucchiaino. Assicurarsi di utilizzare tutto il ripieno prima che la pasta sia terminata, altrimenti il ripieno si attaccherà ai rulli. Utilizzare il cucchiaino per togliere il ripieno in eccesso se necessario.



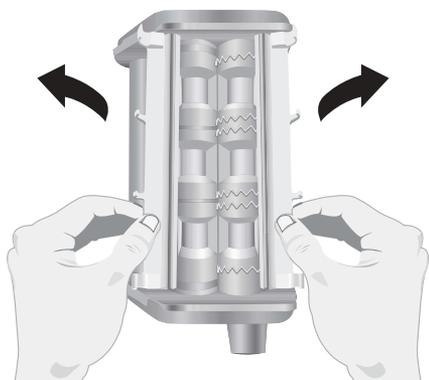
9. Mettere la striscia di ravioli su una superficie leggermente infarinata e farla asciugare per almeno 10 minuti. Separare i ravioli uno ad uno.
10. Prima di preparare la striscia di ravioli seguente, pulire l'accessorio utilizzando la spazzola per infarinare leggermente i rulli.

* Controllare che i ravioli si inseriscano agevolmente nell'estremità dell'accessorio.

Cura e pulizia

Per pulire l'accessorio per ravioli

1. Infarinare l'accessorio e utilizzare la spazzola per pulirlo.



2. Togliere il caricatore e aprire le piccole guide/leve bianche in plastica sull'estremità dell'accessorio per accedere più facilmente ai rulli. Lavare in acqua calda con detersivo.

NOTA: Non lavare in lavastoviglie. Non inserire strofinacci o un panno di altro genere nei rulli per pulirli. Non inserire oggetti come coltelli, cacciaviti, ecc. per pulire il dispositivo.

Ravioli al Limone

Pasta

- 300 g di farina bianca tipo 00
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 cucchiaino raso di sale

Ripieno

- 1½ limone non trattato
- 300 g di ricotta fresca
- 1 uovo
- 50 g di Pecorino fresco o di Parmigiano
- 2 cucchiari di limoncello (liquore) (facoltativo)
- sale, pepe nero

Servire con:

- 1 mazzetto di menta fresca
- 80 g di burro
- Pecorino fresco grattugiato o Parmigiano grattugiato

Aggiungere alla farina nel robot da cucina le uova, 2 o 3 cucchiari di acqua e un cucchiaino raso di sale. Utilizzare il gancio per impastare per ottenere l'impasto. Aggiungere acqua se necessario. Avvolgere la pasta in uno strofinaccio da cucina e lasciarla riposare per 30 minuti.

Per il ripieno, lavare i limoni con acqua calda, asciugarli e grattugiare la scorza molto finemente. Sostituire il gancio per impastare con la frusta piatta; amalgamare la ricotta con la scorza di limone grattugiata, l'uovo, il formaggio e se volete il limoncello. Aggiungere sale e pepe q.b.

Usando il gancio per impastare, impastare di nuovo la pasta. Tagliate l'impasto in pezzi delle dimensioni di una pallina da tennis. Conservare la pasta rimanente in un involucro di plastica. Mettere il rullo della pasta sul robot da cucina sulla posizione 1 e inserire la pasta nel rullo (vedere pagina 6) per formare strisce sottili. Sostituire il rullo per la pasta con l'accessorio per ravioli. Tagliare la pasta a metà e posizionare il caricatore sulla parte superiore della pasta. Poi iniziare ad aggiungere il ripieno con il cucchiaio in dotazione. Mettere i ravioli su uno strofinaccio da cucina e lasciarli seccare se necessario.

Fare bollire una pentola con abbondante acqua. Lavare la menta e spezzettare le foglie. Salare l'acqua, buttare i ravioli e lasciarli cuocere a seconda della freschezza per 3 o 4 minuti.

Prima di servire, fondere il burro. Aggiungere un po' di menta. Scolare i ravioli. Servire cospargendo i ravioli con menta fresca e burro. Servire il formaggio a parte.

Ravioli alla Milanese

Ripieno

- 250 g di pollo cotto
- 1 cervello di agnello
- 150 g di midollo di bue
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 25 g di pane grattugiato fresco
- 2 tuorli d'uovo
- noce moscata, pepe e sale

Preparare prima il ripieno. Macinare finemente il pollo con l'accessorio adatto nel mixer. Sbollentare il cervello in acqua bollente, scolare e macinare. Amalgamare il cervello e il pollo nel robot da cucina.

Ammorbidire il midollo in acqua calda, poi aggiungerlo al pollo e al cervello nel robot da cucina. Con la frusta, amalgamare il cervello, il pollo e il midollo nel robot da cucina. Aggiungere il burro, il formaggio grattugiato, il pan grattato, i tuorli d'uovo e un po' di noce moscata. Amalgamare per qualche minuto utilizzando il gancio per impastare. Fare la pasta con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare.

Pasta

- 325 g di farina bianca tipo 00
- 4 uova
- sale

Preparare la sfoglia (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e riempirla con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare i ravioli per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare l'acqua e mettere la metà dei ravioli cotti in un piatto riscaldato. Aggiungere la metà del sugo (o il burro fuso) sui ravioli. Aggiungere l'altra metà dei ravioli con il condimento rimasto. Girare con cura, aggiungere il formaggio grattugiato, girare ancora e servire.

Servire con:

- Sughi di carne
- 1 cucchiaino di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- o
- 100 g di burro e 60 g di parmigiano

Ravioli alla Parmigiana

Salsa

- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 carota
- 1 gambo di sedano bianco
- 60 g di burro
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 300 g di carne di manzo macinata
- 4 cucchiaini di vino rosso secco
- 400 g di pomodori pelati (in scatola)
pepe e sale
Parmigiano

Pelare e tagliare la cipolla e l'aglio. Pulire la carota e tagliarla. Tagliare il sedano bianco. Per la salsa, far saltare la cipolla, la carota, il sedano bianco e l'aglio in una padella con burro e olio. Aggiungere la carne macinata (con l'accessorio adatto) e farla rosolare con cura. Aggiungere il vino, aumentare il calore per far evaporare l'alcool. Aggiungere i pomodori scolati e passati e sale e pepe q.b. Coprire la salsa e lasciarla bollire lentamente, girando di tanto in tanto, per almeno 2 ore. Aggiungere acqua se la salsa si riduce troppo.

Mettere il pane grattugiato nel robot da cucina e bagnare con 4 cucchiaini di salsa. Aggiungere le uova. Usare la frusta. Aggiungere un po' di noce moscata e di cannella in polvere e sale e pepe q.b. Il ripieno deve essere solido.

Ripieno

- 6 cucchiaini di pane grattugiato (utilizzare l'accessorio taglia-verdure e grattugia)
- 1 uovo
cannella in polvere
noce moscata, pepe
e sale

Preparare la pasta nel robot da cucina, utilizzando il gancio per impastare. Poi, con la sfogliatrice, preparare la sfoglia (vedere pagina 6). Cambiare i rulli per la sfoglia con l'accessorio per ravioli e aggiungere il ripieno con il cucchiaino fornito tra le due parti della sfoglia. Lasciare riposare i ravioli per 15 - 20 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare l'acqua e mettere i ravioli in una terrina calda. Aggiungere la salsa sui ravioli e mescolare. Cospargere di abbondante parmigiano grattugiato e servire.

Pasta

- 240 g di farina bianca tipo 00
- 3 uova
sale

Ravioli alla Ghiotta

Ripieno

- 1 cipolla
- 150 g di prosciutto crudo (Parma o San Daniele)
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 2 cucchiaini di burro
- 250 g di carne di vitello macinata
- 5 cucchiaini di vino bianco secco
- 4 cucchiaini di brodo di vitello ristretto
noce moscata
pepe e sale
- 1 uovo

Pasta

- 320 g di farina bianca tipo 00
- 4 uova
- sale

Servire con:

- 2 cucchiaini di burro
- salsa (Passata di pomodoro p 37, "I sapori della cucina con KitchenAid")
- 40 g di parmigiano

Preparare prima la salsa in modo che possa bollire lentamente mentre si prepara il resto.

Poi preparare il ripieno. Pelare e tagliare la cipolla e farla saltare a fuoco lento per il prosciutto, l'olio e il burro. Aggiungere la carne macinata continuando a mescolare fino a che sia rosolata. Aggiungere il vino e lasciare evaporare l'alcool. Aggiungere un po' di brodo di vitello ristretto e lasciare bollire lentamente fino alla cottura completa della carne macinata. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere un po' di noce moscata, sale e pepe q.b. Lasciare raffreddare. Mettere la salsa nel robot da cucina e amalgamare l'uovo utilizzando la frusta.

Preparare la pasta con farina, uova e sale. Agganciare la sfogliatrice al robot da cucina e fare una sfoglia sottile (vedere pagina 6). Sostituire i rulli per la pasta con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare i ravioli per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in acqua salata. Scolare i ravioli e sistemarli in un piatto caldo coperto. Aggiungere il burro, la salsa, il formaggio grattugiato e mescolare con cura. Servire caldi.

Ravioli con Spinaci e Pecorino

Ripieno

225 g di spinaci cotti

2 cucchiaini di burro

2 uova

275 g di Pecorino

morbido

noce moscata

pepe e sale

1-2 cucchiaini di farina

tipo 00

Pasta

200 g di semola

3 uova

sale

Condimento:

salsa di pomodoro

(p37, "I sapori
della cucina con
KitchenAid")

30 g di Pecorino

stagionato

Tagliare finemente gli spinaci e cuocerli in una padella con il burro. Amalgamare nel robot da cucina gli spinaci cotti con le uova, il pecorino e un po' di noce moscata. Aggiungere sale e pepe q.b. Amalgamare il composto utilizzando la frusta. Aggiungere la farina e mescolare ancora. Mettere da parte il composto.

Preparare la pasta con la semola invece che con la normale farina, aggiungendo le uova e il sale e utilizzando il gancio per impastare. Agganciare la sfogliatrice al robot da cucina e fare la sfoglia. Poi sostituire la sfogliatrice con l'accessorio per ravioli. Usare il ripieno per preparare i ravioli. Lasciare riposare per 15 minuti prima di cuocere in abbondante acqua salata. Nel frattempo, scaldare la salsa di pomodoro.

Scolare la pasta, sistemarla in un piatto caldo e versare la salsa. Cospargere di pecorino stagionato grattugiato e servire caldi.

Ravioli ala Bolognese

Ripieno

- 2 *cucchiaini di burro*
- 100 *g carne di maiale*
- 75 *g petto di tacchino*
- 75 *g di carne di vitello*
- 50 *g di cervello di vitello*
- 100 *g di mortadella*
- 2 *tuorli d'uovo*
- 60 *g di parmigiano*
- noce moscata*
- pepe e sale*

Pasta

- 450 *g di farina bianca*
tipo 00
- 3 *uova*
- sale*
- 1 *cucchiaino di olio di*
oliva (facoltativo)

Servire con:

- 100 *g di burro o salsa di*
pomodoro (p37, "I
sapori della cucina
con KitchenAid")
- 60 *g di parmigiano*

Preparare prima il ripieno. Fondere il burro in una padella e aggiungere la carne di maiale, il tacchino e il vitello. Far cuocere a fuoco moderato per 10 minuti e poi aggiungere il cervello e la mortadella. Mescolare lasciando sul fuoco per 5/10 minuti. Tritare utilizzando l'accessorio adatto. Mettere il composto finemente tritato nel robot da cucina con i tuorli d'uovo, il parmigiano grattugiato (utilizzare l'accessorio taglia-verdure e grattugia) e un po' di noce moscata grattugiata. Insaporire con pepe e sale q.b. Utilizzare il gancio per impastare e fare un impasto omogeneo. Lasciare da parte.

Preparare i ravioli con farina, uova, 2 gusci d'uovo di acqua, sale e olio se necessario. Utilizzare il gancio per impastare. Fare la pasta con la sfogliatrice. Poi agganciare la raviolatrice al robot da cucina e riempire i ravioli con il ripieno. Lasciare riposare per 20 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare e sistemare in un piatto preriscaldato. Aggiungere il burro fuso sui ravioli e cospargere di formaggio grattugiato, oppure aggiungere salsa a piacere e formaggio grattugiato. Servire caldi.

Ravioli alla Panna

Ripieno

- 3 *cucchiaini di burro*
- 100 *g di carne di maiale macinata*
- 100 *g di carne di vitello macinata*
- 30 *g di parmigiano*
- 1 *cucchiaino di pane grattugiato fresco*
- 100 *g di prosciutto*
noce moscata
pepe e sale
- 2 *cucchiaini di brodo caldo*
- 1 *cucchiaino di*
prezzemolo tritato

Pasta

- 320 *g di farina bianca*
tipo 00
- 4 *uova*
sale

Sauce

- 50 *g di burro*
- 3 *foglie di salvia fresca*
- 2 *dl di panna*

Servire con:

- 40 *g di parmigiano e*
pepe bianco

Fondere il burro in una padella e cuocere la carne. Mescolare fino a che la carne non è pronta e poi mettere nel robot da cucina. Aggiungere al ragù di carne cotto il formaggio, grattugiato utilizzando l'accessorio taglia-verdure e grattugia, il pan grattato, il prosciutto tagliato sottile e un po' di noce moscata grattugiata. Amalgamare bene con la frusta. Aggiungere sale e pepe q.b. Aggiungere il prezzemolo e il brodo. Mescolare di nuovo nel robot da cucina e mettere da parte.

Nel robot da cucina, preparare i ravioli con la farina, le uova, e il sale utilizzando il gancio per impastare. Utilizzare poi la sfogliatrice e tagliare la pasta in due parti uguali (vedere pagina 6). Preparare i ravioli con il ripieno utilizzando l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare.

Nel frattempo, riscaldare per 5 minuti il burro con le foglie di salvia in una padella piccola. Togliere la salvia e aggiungere la panna. Non togliere dal fuoco. Aggiungere sale e pepe q.b. Conservare in un luogo caldo.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Scolare i ravioli quando sono cotti e trasferirli nella terrina. Aggiungere la salsa alla panna sui ravioli e mescolare bene. Cospargere con pepe bianco e formaggio grattugiato. Servire caldi.

Ravioli alla Vegetariana

Ripieno

- 2 *melanzane medie*
Olio per friggere
- 20 *noci*
- 2 *dl di besciamella*
densa
- 1 *cucchiaio di*
prezzemolo tritato
- 2 *tuorli d'uovo*
noce moscata
pepe e sale

Pasta

- 325 *g di farina bianca*
tipo 00
- 4 *uova*
sale

Servire con:

- salsa di pomodoro*
(p37, "I sapori
della cucina con
KitchenAid")
- 40 *g di parmigiano*

Pelare le melanzane e tagliarle, friggerle fino a che non siano diventate scure, asciugarle su dei tovaglioli di carta e metterle da parte. Quando sono scolate, mescolare nel robot da cucina le melanzane con le noci pelate e tagliate, la besciamella, il prezzemolo tritato e i tuorli d'uovo, utilizzando la frusta. Aggiungere un po' di noce moscata grattugiata, sale e pepe.

Preparare la pasta nel robot da cucina con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare. Preparare poi la pasta (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e i ravioli con l'accessorio per ravioli (vedere pagina 7). Lasciare riposare per 10 minuti.

Friggere i ravioli in olio bollente 4 alla volta e metterli a scolare su dei tovaglioli di carta. Sistemare i ravioli fritti su un piatto caldo. Aggiungere la salsa di pomodoro e cospargere di formaggio. Servire molto caldi.

Ravioli con la Zucca

Ripieno

1750 g di zucca gialla
60 g di parmigiano
5 amaretti
200 g di mostarda
di frutta
noce moscata
zenzero in polvere
pepe e sale

Pasta

325 g di farina bianca
tipo 00
4 uova
sale

Servire con:

100 g di burro
5 foglie di salvia fresca
60 g di parmigiano

Cuocere la zucca nel forno per il ripieno, come fareste con una patata, senza sbucciarla. Togliere i semi dalla zucca e mettere la polpa nel robot da cucina, poi aggiungere il parmigiano grattugiato in precedenza con l'accessorio taglia-verdure e grattugia e miscelare con la frusta. Aggiungere poi gli amaretti sminuzzati e la mostarda tagliata fine. Insaporire con un po' di noce moscata grattugiata, con lo zenzero in polvere, sale e pepe e mettere da parte.

Preparare la pasta nel robot da cucina con la farina, le uova e il sale utilizzando il gancio per impastare. Preparare poi la pasta (vedere pagina 6) con la sfogliatrice e poi i ravioli con l'accessorio per ravioli. Lasciare riposare per 15 minuti.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata. Nel frattempo fare rosolare il burro in una padella piccola e poi aggiungere la salvia. Mantenere caldo.

Scolare con cura i ravioli e sistemarne la metà su un piatto riscaldato. Versare la metà del burro sui ravioli (senza la salvia) e cospargere il piatto con la metà del formaggio grattugiato. Aggiungere il resto dei ravioli e il resto del burro e del formaggio grattugiato. Servire caldi.

Garanzia accessori KitchenAid® per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se l'accessorio è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio Clienti

Per l'Italia: T/ 0323 868 611
ALESSI SPA
Via Privata Alessi 6
28882 CRUSINALLO

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio Registrato KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.

© 2005. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo di notifica.