



MARQUE: DOMOCLIP

REFERENCE: MEN41 PATES+RAVIOLI

CODIC: 3260496



# DomoClip®



## RAVIOLI MAKER

MEN41





1 Préparer la pâte en utilisant la machine, assurer vous de l'avoir étaler en utilisant le régulateur n°5.



2 Couper la pâte avec l'ustensile spécial (fig 2). La longueur idéale de la pâte est de 50/70 cm.



3 Sortir l'accessoire comme indiqué sur la fig 3



4 Insérer l'accessoire de la machine à ravioli (fig 4)



5 Plier la pâte en deux et l'insérer entre les 2 rouleaux, en les laissant pliés. Tourner la poignée d'1/4 pour placer la pâte entre les rouleaux. (fig 5)



6 Séparer les 2 parties de la pâte, en la laissant tomber entre les deux rouleaux (fig 6)



7 En utilisant une cuillère à café, placer la farce entre les 2 pâtes. (fig 7)



8 Tourner la poignée lentement et remettre de la farce si nécessaire (fig 8)



9 Lorsque tous les ravioli sont faits, les laisser sécher dans un torchon pour qu'ils se séparent facilement

#### Cuison

Rajouter du sel et de l'huile à l'eau, faire bouillir l'eau dans un récipient. Verser les ravioli dans le récipient d'eau bouillante, au bout de 3 minutes, goûter si les ravioli sont cuits.

Les ravioli surgelés doivent être cuits sans être décongelés, mais il faudra 5 ou 10 minutes de plus pour leur cuisson.