

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

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

RAVÍÓLÍVÉL

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Modelo 5KRAV

Máquina de raviolis

Este accesorio ha sido aprobado para utilizarse con todas las batidoras de soporte KitchenAid®.



Índice

Medidas de precaución importantes	3
Accesorio de la máquina de raviolis	4
Montaje del rodillo para láminas de pasta	5
Consejos para una pasta perfecta	5
Preparación de las láminas de pasta.....	6
Montaje de la máquina de raviolis	7
Utilización de la máquina de raviolis	7
Cuidado y limpieza	9
Recetas	10
Garantía de los accesorios KitchenAid® para Europa, Asia, Oriente Medio, África y Australia (uso domestico).....	19
Planificación del servicio.....	19
Condiciones de la garantía.....	19
Atención al cliente	19

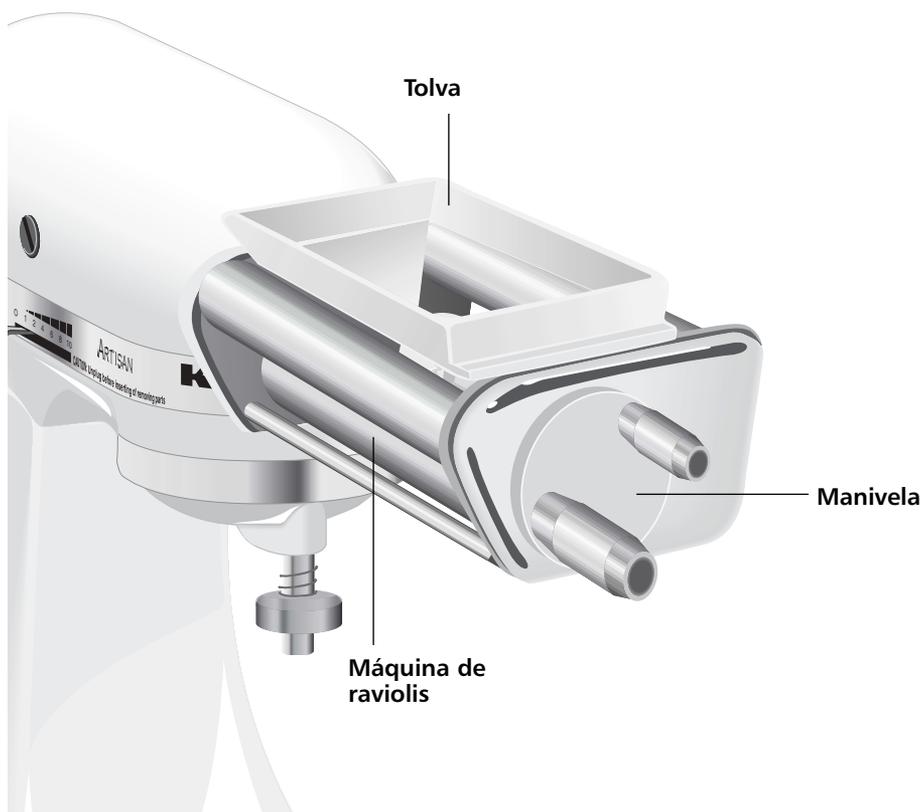
MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

Cuando utilice un electrodoméstico, debe tomar siempre medidas de precaución básicas como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la batidora en agua u otros líquidos.
3. El aparato no puede ser utilizado por niños ni personas con dificultades sin supervisión.
4. Desenchufe la batidora cuando no esté en uso, antes de poner o sacar componentes y antes de lavar el aparato.
5. Evite tocar partes en movimiento. No ponga los dedos en la apertura de la tolva ni de descarga.
6. No ponga en funcionamiento la batidora con un cable o un enchufe estropeados, o después de comprobar que el aparato no funciona correctamente o que ha sufrido algún daño o golpe. Para evitar riesgos, devuelva el aparato al servicio de mantenimiento autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del margen de la mesa o de la barra.
10. No deje que el cable toque la superficie caliente ni la cocina.
11. Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Accesorio de la máquina de raviolis



Máquina de raviolis — Llena las láminas de pasta con relleno y, después, pliega los bordes para hacer tiras de pasta rellena que, tras secarse, se pueden separar para cocinarse. La unidad se fija a la batidora de soporte para ofrecer estabilidad, pero se utiliza manualmente para obtener un control preciso.



Cuchara para relleno — Utilice la cuchara para introducir el relleno en la tolva. La forma especial en punta ayuda a extender el relleno por las esquinas de la tolva para obtener una distribución uniforme.



Cepillo de limpieza — Utilícelo para retirar la masa seca cuando termine.

NOTA: Este accesorio ha sido diseñado para ser utilizado exclusivamente con masa de pasta. No corte ni deslice otro material o alimento con esta unidad.

NOTA: Cuando utilice el aparato, no lleve corbatas, pañuelos o collares largos y recójase el pelo.

Montaje del rodillo para láminas de pasta

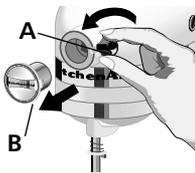
Si no dispone de un rodillo para láminas de pasta KitchenAid®, puede preparar las láminas de pasta de forma manual. Las láminas de pasta se deben estirar hasta un grosor de 16 mm y una anchura de 15 cm para pasarlas por la máquina de raviolis.

Para fijar el rodillo para láminas de pasta:

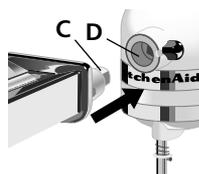
Antes de su utilización, quite la etiqueta "Do not immerse in water" ("No lo sumerja en agua").

Antes de fijar el accesorio, apague y desenchufe la unidad.

1. Dependiendo del tipo de eje que tenga, levante la tapa abisagrada o afloje el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y quite la tapa del eje del accesorio (B).

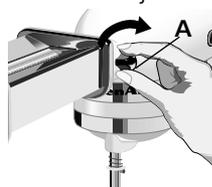


2. Seleccione el rodillo para laminas de pasta o el accesorio de cuchillas.



Introduzca el alojamiento del eje del accesorio (C) en el eje del accesorio (D), asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado del eje. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.

3. Apriete el botón del accesorio (A) hasta que la unidad esté totalmente fijada a la batidora.



Consejos para una pasta perfecta

- Una buena masa de pasta tiene que ser firme y consistente al tocarla, pero también flexible. Nunca debe pegarse a sus dedos ni desmigajarse o despedazarse. Muchos factores pueden influir en la consistencia de la masa, como la humedad, la marca de la harina utilizada o el tamaño de los huevos.
- Para comprobar la correcta consistencia de la masa, pellizque una pequeña cantidad de masa después de mezclar con el batidor plano. Si la masa permanece unida sin pegarse a sus dedos, debería estar correctamente preparada. Puede que sea necesario añadir un poco de harina o agua para conseguir la correcta consistencia de la masa.
- Al utilizar la máquina de raviolis por primera vez, practique introduciendo pasta sin relleno por el accesorio para perfeccionar su técnica.
- Los raviolis separados se pueden cocinar de forma inmediata o bien se pueden guardar en el frigorífico durante la noche. Para guardarlos durante más tiempo, congele los raviolis individualmente en una bandeja de horno. Después, guárdelos en un congelador en un recipiente herméticamente cerrado.
- Cocine los raviolis en 5,8 litros de agua hirviendo con sal durante 5 a 7 minutos hasta que la pasta quede "al dente".

Preparación de las láminas de pasta

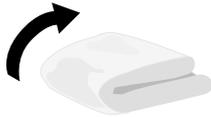
1. Prepare la masa de pasta y déjela reposar al menos 10 minutos. Corte la masa en trozos con aproximadamente el tamaño de una pelota de tenis y prepare los trozos uno por uno. Envuelva la masa que sobre en envoltura de plástico para evitar que se seque.



2. Fije el rodillo para láminas de pasta en el ajuste 1 (los ajustes del rodillo para láminas de pasta se fijan sacando y girando el botón de la parte frontal del accesorio). Ponga la batidora de soporte en la velocidad 2 o 4 e introduzca masa en el rodillo para láminas de pasta.



3. Doble la masa por la mitad y deslícela de nuevo por el rodillo. Repita el proceso de doblado y amasado varias veces o hasta que la masa esté suave y elástica. Espolvoree ligeramente la pasta con harina mientras la desliza por el rodillo y la corta, para ayudar a que se seque y se separe.



4. Desplace el botón de ajuste del rodillo para láminas de pasta al ajuste 2. Deslice la



- masa por los rodillos para allanarla más. Cambie a la posición 3 y vuelva a deslizar la masa por los rodillos. La masa debe ser flexible, no debe ser pegajosa y debe tener exactamente la misma anchura que los rodillos planos.
5. Enharine ligeramente la lámina de masa por ambos lados. Con un cuchillo, recorte cada extremo de la lámina de masa.
6. Para limpiar el rodillo para láminas de pasta y las cuchillas, deje que las piezas se sequen al aire durante una hora y luego quite la masa seca usando el cepillo de limpieza. Si no se puede quitar la masa seca, inténtelo dando unos ligeros golpes con la mano al accesorio. Puede utilizar un palillo si fuera necesario. No utilice nunca un cuchillo o cualquier otro objeto afilado para quitar la masa que sobra. Limpie con un paño suave y seco y guarde las piezas del accesorio en un lugar seco a temperatura ambiente.

NOTA: No lave ni sumerja en agua u otro líquido el accesorio del rodillo para láminas de pasta. No se puede lavar nunca en el lavavajillas.

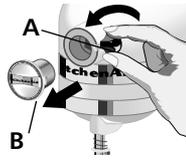
NOTA: No pase ninguna bayeta o cualquier otro paño a través de los rodillos para limpiarlos mientras la máquina esté en funcionamiento. No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar la unidad.

Montaje de la máquina de raviolis

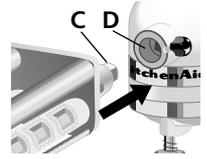
Para fijar la máquina de raviolis:

Antes de fijar el accesorio, apague y desenchufe la unidad.

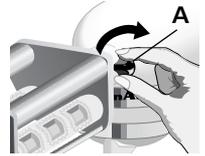
1. Afloje el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Quite la tapa del eje del accesorio (B).



3. Introduzca el alojamiento del eje del accesorio (C) en el eje del accesorio (D). El accesorio debe quedar al nivel del eje.



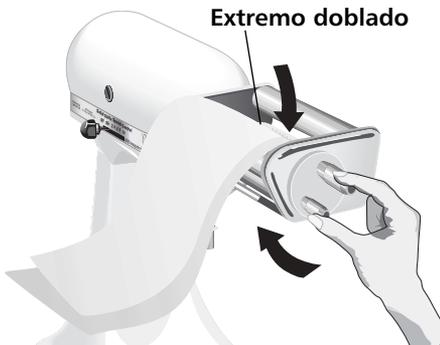
4. Apriete el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la unidad esté totalmente fijada a la batidora.



Utilización de la máquina de raviolis

Uso:

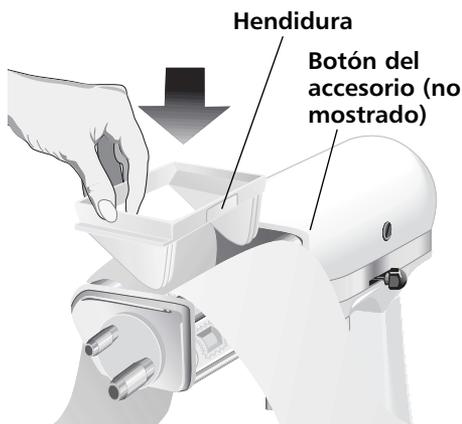
1. Quite la tolva del accesorio de raviolis tirando firmemente hacia arriba.
2. Doble la lámina de pasta por la mitad.



3. Para introducir la lámina de pasta, inserte el extremo doblado entre los rodillos de moldeo. Gire la manivela un cuarto de vuelta para introducir la lámina de pasta.

4. Separe los dos extremos sueltos de la lámina de pasta y ponga cada uno de los extremos sobre los rodillos metálicos suaves.

Utilización de la máquina de raviolis



5. Localice la ligera hendidura en un lateral del borde de la tolva. Coloque el lado con hendidura de forma que quede hacia el lado del botón del accesorio de la batidora de soporte. Ponga la tolva sobre la lámina de masa, entre los extremos separados, y ejerza presión hasta que oiga un clic y los bordes laterales de la tolva queden contra la máquina de raviolis.



6. Con la cuchara suministrada, ponga 1 o 2 cucharas de relleno en la tolva. Extienda el relleno uniformemente en las esquinas de la tolva y ejerza presión con suavidad y de forma equitativa en el relleno con la cuchara.



7. Gire lentamente la manivela.*
8. Añada más relleno a la tolva según sea necesario. Extienda el relleno uniformemente en las esquinas de la tolva y ejerza presión con suavidad en el relleno con la cuchara. Asegúrese de utilizar todo el relleno que haya en la tolva antes de llegar al extremo de la lámina de pasta, o el relleno se acumulará en los rodillos. Utilice la cuchara para quitar el exceso de relleno, si es necesario.



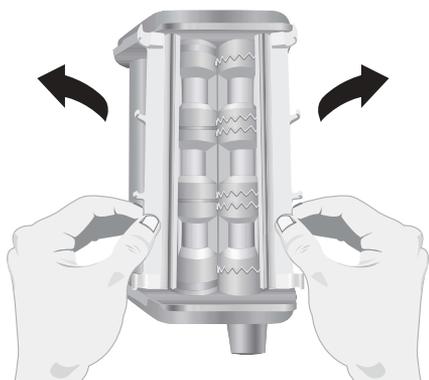
9. Coloque las tiras de ravioli sobre una superficie ligeramente enharinada y deje que se sequen durante al menos 10 minutos. Separe los raviolis uno por uno.
10. Antes de enrollar la siguiente lámina de tiras de ravioli, limpie el accesorio con el cepillo para enharinar los rodillos ligeramente.

* Compruebe que los raviolis entran sin problema por la parte inferior del accesorio.

Cuidado y limpieza

Para limpiar el accesorio de la máquina de raviolis

1. Enharine el accesorio y utilice el cepillo para limpiarlo.



2. Quite la tolva y abra las palancas/guías blancas finas de plástico de la parte inferior del accesorio para acceder con facilidad a los rodillos. Lávelo con agua caliente jabonosa.

NOTA: No se pueden lavar nunca en el lavavajillas. No pase ninguna bayeta o cualquier otro paño a través de los rodillos para limpiarlos mientras la máquina esté en funcionamiento. No introduzca objetos como cuchillos, destornilladores, etc., para limpiar el accesorio.

Ravioli al Limone

(Ravioli con relleno de requesón y limón)

Pasta

- 300 g de harina blanca tipo 00
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

Relleno

- 1/2 limón
- 300 g de requesón fresco
- 1 huevo
- 50 g de queso de oveja o parmesano rallado
- 2 cucharadas de licor de limón (*Limoncello*) (si se desea)
- sal, pimienta negra

Servir con:

- 1 ramillete de menta fresca
- 80 g de mantequilla queso de oveja o parmesano rallado para espolvorear

Añada huevos, aceite, 2 o 3 cucharaditas de agua y una cucharadita de sal a la harina del bol. Utilice el gancho para masa y amase la masa. Añada agua si es necesario. Envuelva la masa en un paño de cocina y déjela reposar durante 30 minutos.

Para el relleno, lave los limones con agua caliente, séquelos y pique la cáscara muy fino. Cambie el gancho para masa por el batidor plano y mezcle el requesón con la cáscara rallada del limón, huevo, queso y, si lo desea, con licor de limón. Añada sal y pimienta según desee.

Con el gancho para masa, amase de nuevo la masa. Sepárela en trozos (aproximadamente el tamaño de una pelota de tenis). Guarde los trozos restantes en envoltura de plástico. Ponga el rodillo de pasta en la batidora en el ajuste 1 y pase la masa por el rodillo (consulte la página 6) hasta obtener láminas finas. Cambie el rodillo de pasta por la máquina de raviolis. Doble la lámina de pasta por la mitad y ponga la tolva sobre la lámina de masa. A continuación, comience a añadir el relleno utilizando la cuchara suministrada. Ponga los raviolis en paños de cocina y deje que se sequen si es necesario.

Lleve a ebullición una gran cantidad de agua. Lave la menta y desmenuce las hojas hasta obtener trozos pequeños. Añada sal al agua y, a continuación, los raviolis, y hierva los raviolis durante 3 o 4 minutos según su frescura.

Antes de servirlos, derrita mantequilla. Añada algo de menta. Escorra los raviolis. Sirva los raviolis y espolvoréelos con menta fresca, y unte los trozos con mantequilla de menta. Sirva el queso por separado.

Ravioli alla Milanese

(Raviolis al estilo milanés)

Relleno

- 250 g de pollo hervido
- 1 seso de cordero
- 150 g de tuétano de ternera
- 25 g de mantequilla
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 25 g de pan rallado fresco
- 2 yemas de huevo nuez moscada, pimienta y sal

Prepare primero el relleno. Corte el pollo en pedacitos con la picadora en el bol. Escalde los sesos en agua hirviendo, escúrralos y tritúrelos. Mezcle los sesos y el pollo en el bol.

Ablande el tuétano en agua caliente, sáquelo y añádalo al pollo y a los sesos en el bol. Mezcle los sesos, el pollo y el tuétano en el bol con el batidor. Añada a esta mezcla mantequilla, queso rallado, pan rallado, yemas de huevo y una pizca de nuez moscada rallada. Amase la mezcla durante unos minutos con el gancho para masa. Elabore la pasta con harina, huevos y sal utilizando el gancho para masa.

Prepare las láminas de pasta (consulte la página 6) con el rodillo de pasta y rellene las láminas con la máquina de raviolis. Deje reposar los raviolis durante 15 minutos.

Cueza los raviolis en agua hirviendo con una pizca de sal. Escurra el agua y ponga la mitad de los raviolis hervidos en una fuente precalentada. Vierta la mitad del caldo (o mantequilla fundida) sobre los raviolis. Añada la otra mitad de los raviolis con los condimentos restantes. Remuévalo cuidadosamente, añada queso rallado, vuelva a removerlo y sívalo.

Pasta

- 325 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Servir con:

- Caldo de carne
- 1 cucharada de mantequilla
- 40 g de queso parmesano
- o
- 100 g de mantequilla y 60 g de queso parmesano

Ravioli alla Parmigiana (Raviolis al estilo parmesano)

Salsa

- 1 *cebolla*
- 2 *dientes de ajo*
- 1 *zanahoria*
- 1 *troncho de apio escaldado*
- 60 *g de mantequilla*
- 3 *cucharadas de aceite de oliva*
- 300 *g de carne picada (filete)*
- 4 *cucharadas de vino tinto*
- 400 *g de tomate natural (enlatado)*
- pimienta y sal*
- Queso parmesano*

Relleno

- 6 *cucharadas de pan tostado rallado (utilice la cortadora de verduras)*
- 1 *huevo*
- canela en polvo*
- nuez moscada,*
- pimienta y sal*

Pasta

- 240 *g de harina blanca tipo 00*
- 3 *huevos*
- sal*

Pele la cebolla y el ajo, y píquelos. Pele la zanahoria y píquela. Pique el apio escaldado. Para la salsa, saltee la cebolla, la zanahoria, el apio escaldado y el ajo en una sartén con mantequilla y aceite. Añada la carne picada (picada en una picadora) y dórela. Añada el vino y caliéntelo hasta que se evapore el alcohol. Agregue los tomates escurridos hechos puré y añada pimienta y sal al gusto. Tape la salsa y déjela hervir a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante al menos 2 horas. Añada agua si la mezcla se seca en exceso.

Ponga el pan tostado picado en el bol y humedézcalo con 4 cucharadas de salsa. Espéselo con huevo. Utilice el batidor. Añada nuez moscada y canela en polvo, así como sal y pimienta al gusto. El relleno debe ser espeso.

Prepare la pasta en el bol, utilizando el gancho para masa. A continuación, utilice el rodillo de pasta para estirar la masa (consulte la página 6). Cambie el rodillo de pasta por la máquina de raviolis y añada el relleno con la cuchara correspondiente entre las láminas. Deje reposar los raviolis durante 15 a 20 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua con sal. Escorra el agua y ponga los raviolis en un bol caliente. Vierta la salsa sobre los raviolis y remuévalos. Espolvoree abundante queso parmesano rallado y sírvalo.

Ravioli alla Ghiotta

(Raviolis con mucho sabor)

Relleno

- 1 cebolla
- 150 g de jamón serrano
(por ejemplo, de Salamanca, Jabugo)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- 250 g de carne de ternera picada
- 5 cucharadas de vino blanco
- 4 cucharadas de caldo de ternera
nuez moscada
pimienta y sal
1 huevo

Pasta

- 320 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Servir con:

- 2 cucharadas de mantequilla
salsa de tomate
(p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 40 g de queso parmesano

Prepare primero la salsa para poder hervirla a fuego lento mientras se prepara el resto.

Después, elabore el relleno. Pele y pique la cebolla, y saltéela a fuego lento con el jamón, el aceite y la mantequilla. Añada la carne picada y siga removiendo hasta que esté dorada. Vierta el vino y deje que se evapore el alcohol. Añada algo de caldo de ternera y déjelo hervir a fuego lento hasta que la carne picada esté cocida. Retire el cazo del fuego, y añada una pizca de nuez moscada, así como pimienta y sal al gusto. Deje que se enfríe. Ponga la mezcla en el bol y mezcle el huevo con el batidor.

Prepare la pasta con harina, huevos y sal. Fije el rodillo de pasta a la batidora de soporte y elabore láminas finas (consulte la página 6). Después, cámbielo por la máquina de raviolis y elabore raviolis. Deje reposar los raviolis durante 15 minutos.

Hierva los raviolis en agua hirviendo con sal. Escurra el agua y ponga los raviolis hervidos en un plato caliente tapado. Añada la mantequilla, la salsa y queso rallado, y remuévalo cuidadosamente. Sírvalo caliente.

Ravioli con Spinaci e Pecorino (Raviolis con espinacas y queso de oveja)

Relleno

- 225 g de espinacas cocidas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 huevos
- 275 g de queso de oveja suave
- nuez moscada
- pimienta y sal
- 1 o 2 cucharadas de harina blanca tipo 00

Pasta

- 200 g de sémola muy fina
- 3 huevos
- sal

Sabor:

- salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 30 g de queso de oveja curado

Corte las espinacas en trozos pequeños y hágalas en una sartén con mantequilla. A continuación, mezcle las espinacas fritas en el bol con los huevos, el queso de oveja y una pizca de nuez moscada rallada. Añada sal y pimienta según desee. Mezcle la mezcla con el batidor. Añada la harina y vuelva a mezclarlo. Reserve mezcla.

Prepare la pasta con sémola en lugar de harina normal, huevos y sal, utilizando el gancho para masa. Fije la máquina de pasta a la batidora y elabore láminas de pasta (consulte la página 6). Después, cambie la máquina de pasta por la máquina de raviolis. Utilice el relleno para hacer los raviolis. Deje que reposen durante 15 minutos antes de cocerlos en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, caliente la salsa de tomate.

Escorra la pasta, póngala en un plato caliente y vierta la salsa sobre ella. Espolvoree queso rallado de oveja curado y sívala caliente.

Ravioli ala Bolognese

(Raviolis con salsa boloñesa)

Relleno

- 2 cucharadas de mantequilla
- 100 g de carne de cerdo
- 75 g de filete de pavo
- 75 g de carne de ternera
- 50 g de sesos de ternera
- 100 g de mortadela
- 2 yemas de huevo
- 60 g de queso parmesano
- nuez moscada
- pimienta y sal

Pasta

- 450 g de harina blanca tipo 00
- 3 huevos
- sal
- 1 cucharadita de aceite de oliva (opcional)

Servir con:

- 100 g mantequilla o salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)
- 60 g de queso parmesano

Elabore primero el relleno. Derrita la mantequilla en una sartén y añada la carne de cerdo, pavo y ternera. Déjelo hervir a fuego medio durante 10 minutos y, después, añada los sesos y la mortadela. Mezcle todo en el fuego durante 5 a 10 minutos. Triture la mezcla con la picadora. Ponga la mezcla de carne picada en el bol y añada las yemas de huevo, el queso parmesano rallado (con la cortadora de verduras) y una pizca de nuez moscada rallada. Añada sal y pimienta según desee. Utilice el gancho para masa y amase la mezcla hasta que quede homogénea. Guárdela.

Elabore los raviolis con harina, huevos, 2 cáscaras de huevo de agua, sal y aceite, si es necesario. Realice esto utilizando el gancho para masa. Haga láminas con el rodillo de pasta (consulte la página 6). A continuación, fije la máquina de raviolis a la batidora y haga los raviolis con el relleno. Déjelos reposar durante 20 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo con sal. Escúrralos y póngalos en un plato precalentado. Vierta la mantequilla derretida sobre los raviolis y espolvoréelos con queso rallado, o bien vierta la salsa, según desee, con queso rallado. Sírvalos calientes.

Ravioli alla Panna

(Raviolis en salsa de nata)

Relleno

- 3 cucharadas de mantequilla
- 100 g de carne picada de cerdo
- 100 g de carne picada de ternera
- 30 g de queso parmesano
- 1 cucharada de pan rallado fresco
- 100 g de jamón
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 pimiento y sal
- 2 cucharadas de caldo caliente
- 1 cucharada de perejil picado

Pasta

- 320 g de harina blanca tipo 00
- 4 huevos
- sal

Salsa

- 50 g de mantequilla
- 3 hojas de salvia fresca
- 2 dl de nata

Servir con:

- 40 g de queso parmesano y pimienta blanca

Caliente la mantequilla en una sartén y fría la carne. Mézclelo hasta que la carne esté hecha y, después, póngala en el bol. Añada a la carne frita el queso rallado con la cortadora de verduras, el pan rallado, el jamón muy picado y una pizca de nuez moscada rallada. Mézclelo todo uniformemente con el batidor. Añada sal y pimienta según desee. Agregue el caldo y el perejil. Mézclelo todo de nuevo y guárdelo.

Haga los raviolis con harina, huevos y sal en el bol utilizando el gancho para masa. Después, utilice la máquina de pasta y estire la masa hasta obtener dos láminas iguales (consulte la página 6). Haga los raviolis con el relleno utilizando la máquina de raviolis. Déjelos reposar.

Mientras tanto, caliente la mantequilla y las hojas de salvia en una sartén pequeña durante 5 minutos. Retire la salvia y añada la nata. Calientelo bien. Añada sal y pimienta según desee. Guárdelo en un lugar caliente.

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo. Ecurra el agua cuando los raviolis estén listos y póngalos en un bol. Vierta la salsa de nata sobre los raviolis y remuévalos bien. Espolvóreelos con pimienta blanca y queso rallado. Sírvalos calientes.

Ravioli alla Vegetariana (Raviolis vegetarianos)

Relleno

- 2 *berenjenas de tamaño mediano*
Aceite para freír
- 20 *nueces*
- 2 *dl de salsa bechamel espesa*
- 1 *cucharada de perejil picado*
- 2 *yemas de huevo nuez moscada pimienta y sal*

Pele las berenjenas, córtelas en trozos pequeños, fríalas hasta que estén doradas, escúrralas con papel de cocina y guárdelas. Cuando se hayan enfriado, mezcle en el bol las berenjenas con las nueces peladas y troceadas, la salsa bechamel, el perejil picado y las yemas de huevo utilizando para ello el batidor. Añada nuez moscada rallada, sal y pimienta.

Haga la pasta con harina, huevos y una pizca de sal en el bol utilizando el gancho para masa. A continuación, haga las láminas con el rodillo de pasta y los raviolis con la máquina de raviolis (consulte la página 6). Déjelos reposar durante 10 minutos.

Pasta

- 325 *g de harina blanca tipo 00*
- 4 *huevos*
sal

Fría en abundante aceite 4 piezas de ravioli en una vez y escúrralas con papel de cocina. Ponga los raviolis fritos en un plato caliente. Vierta la salsa de tomate sobre los raviolis y espolvoréelos con queso. Sírvalos lo más calientes posible.

Servir con:

- salsa de tomate (p37, "Passata", La cocina sabrosa y fácil de KitchenAid)*
- 40 *g de queso parmesano*

Ravioli con la Zucca

(Raviolis con calabaza)

Relleno

1750 g de calabaza
amarilla

60 g de queso
parmesano

5 bizcochos Amaretto
(bizcochos redondos
secos "amarguillos")

200 g de fruta confitada
nuez moscada
jengibre en polvo
pimienta y sal

Pasta

325 g de harina blanca
tipo 00

4 huevos
sal

Servir con:

100 g de mantequilla

5 hojas de salvia fresca

60 g de queso
parmesano

Haga al horno la calabaza para el relleno como lo haría con una patata con la cáscara. Quite las semillas de la calabaza y ponga la pulpa blanda en el bol; a continuación, añada queso parmesano rallado (rallado previamente con la cortadora de verduras) y mezcle con el batidor. Después, añada los bizcochos Amaretto desmenuzados y la fruta confitada en trozos pequeños. Añada una pizca de nuez moscada rallada, jengibre en polvo, pimienta y sal, y guárdelo.

Prepare la pasta con harina, huevos y sal en el bol utilizando el gancho para masa. Haga las láminas con el rodillo de pasta y los raviolis (consulte la página 6) con la máquina de raviolis. Déjelos reposar durante 15 minutos.

Hierva los raviolis en abundante agua hirviendo con sal. Mientras tanto, caliente la mantequilla en un cazo pequeño y, después, añada la salvia. Manténgalo caliente.

Escorra los raviolis con cuidado y ponga la mitad en un plato caliente. Vierta la mitad de la mantequilla sobre los raviolis (sin salvia) y espolvoree la mitad del queso rallado sobre el plato. Añada el resto de los raviolis, así como el resto de la mantequilla derretida y el queso rallado. Sírvalo caliente.

Garantía de los accesorios KitchenAid® para Europa, Asia, Oriente Medio, África y Australia (uso domestico)

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará para:	KitchenAid no pagará por:
<p>Europa y Australia Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p> <p>Otros: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.</p>	<p>Las piezas de sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.</p>	<p>A. Reparaciones cuando el accesorio se utilice para operaciones diferentes de las de preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos locales.</p>

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió

el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

La forma de la batidora es una marca de KitchenAid, EEUU

© 2005. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.