

Cuisson des raviolis

Recette des raviolis bouillis

1. Dans une casserole avec couvercle, porter à ébullition une quantité d'eau suffisante pour que les raviolis puissent flotter sans être entassés.
2. Mettre les raviolis dans l'eau bouillante ; mettre l'eau de la casserole en mouvement en la "poussant" avec le dos d'une écumoire pour que les raviolis ne collent pas au fond.
3. Couvrir la casserole et attendre la reprise d'ébullition.
4. Verser un peu d'eau froide puis attendre la reprise d'ébullition sans remettre le couvercle.
5. Répéter l'étape 4 une ou deux fois, jusqu'à cuisson complète.
6. Servir les raviolis sur des assiettes...
et les déguster sans tarder en les trempant dans la sauce pour raviolis.



tampopo

*transformation
de plantes sauvages et cultivées*



Bien manger, c'est le début du bonheur

06 65 47 07 41 // contact@tampopo.bio



Cuisson des raviolis

Recette des raviolis grillés

1. Couvrir le fond de la poêle d'huile végétale puis placer les raviolis sans qu'ils se touchent.
2. Faire chauffer la poêle jusqu'à ce que l'huile soit bien chaude.
3. Verser de l'eau froide jusqu'à ce que la base des raviolis baigne dans l'eau et que de la vapeur se forme.
4. Couvrir la poêle d'un couvercle étanche : les raviolis vont cuire à la vapeur.
5. Lorsque toute l'eau a été absorbée par les raviolis, enlever le couvercle.
6. Les laisser griller à petit feu jusqu'à ce qu'ils se décollent sans effort avec une spatule.
7. Les arranger sur un plat et les déguster sans tarder avec la sauce pour raviolis.



tampopo

*transformation
de plantes sauvages et cultivées*

Bien manger, c'est le début du bonheur

06 65 47 07 41 // contact@tampopo.bio

Cuisson des raviolis

Recette des raviolis vapeur

1. Prendre un panier vapeur et en couvrir le fond avec une mousseline de coton ou une feuille de salade.
2. Placer les raviolis de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.
3. Faire chauffer de l'eau dans une casserole à couvercle où a été placé un support pour le panier vapeur.
4. Quand l'eau bout, mettre le panier vapeur sur son support et fermer le couvercle.
5. Laisser cuire à la vapeur pendant cinq minutes au minimum.
6. Retirer le panier de la casserole ; laisser les raviolis refroidir un peu avant de les retirer du panier.
7. Les arranger sur un plat et les déguster sans tarder avec la sauce pour raviolis.



tampopo

*transformation
de plantes sauvages et cultivées*



Bien manger, c'est le début du bonheur

06 65 47 07 41 // contact@tampopo.bio