

Inhalt

RAVIOLI-BASICS

Grundrezept Ravioliteig.....	4
Verschiedene Nudelteige.....	6
Ravioli zubereiten und garen.....	8
Füllungen und Saucen.....	10

RAVIOLI MIT KÄSE

Ravioli tre Formaggi	12
Halbmonde mit Ziegenkäse und Pesto.....	14
Plin mit Ricotta und Kräutern	16
Gorgonzola-Walnuss-Ravioloni.....	18
Ravioloni mit Taleggio und Artischocken	20
Blumenravioli mit Brie und Zucchini.....	22

RAVIOLI MIT GEMÜSE

Gemüseravioli mit Spinat und Ricotta	24
Tortelli mit Safran, Mangold und Spinat.....	26
Tortelloni mit Steinpilzen.....	28
Ravioloni mit Auberginen und Provolone	30
Ravioloni mit Spargel und Burrata	32
Halbmonde mit Grünkohl und Pancetta	34
Ravioli mit Artischocken.....	36
Tortelli mit Hokkaido-Kürbis.....	38
Ravioli mit Brokkoli und Sardellen	40
Halbmonde mit Roter Bete und Mohn.....	42

RAVIOLI MIT FLEISCH

Cappelletti aus der Emilia-Romagna	44
Tortellini mit Perlhuhn und Kräutern	46
Rindfleisch-Endivien-Agnolotti.....	48
Grüne Ravioli mit Kalbfleisch und Spinat.....	50
Ravioli mit Cotechino-Wurst und Lauch.....	52
Schnelle Ente-Gemüse-Ravioli.....	54
Ravioli mit Geflügelleber und Apfel	56
Frittierte Ravioli mit Mortadella.....	58

RAVIOLI MIT FISCH

Tortelli mit Lachs, Rucola und Pistazien.....	60
Ravioli mit Kabeljau und Zitrone	62
Ravioloni mit Klippfisch und Tomaten	64
Schwarze Ravioli mit Dorade.....	66
Garnelen-Ingwer-Ravioli in Bouillon.....	68

SÜSSE RAVIOLI

Frittierte Ravioli mit Ricotta und Honig.....	70
Schokoladenherzen	70