



< retour

Epicerie

Pâte à ravioles



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Pâtes

Poids moyen : 8g

Congeler des ravioles déjà "farcies" mais crues. Ensuite, les cuire directement sans les décongeler, compter simplement 2mn de plus pour la cuisson.

COMMENT CHOISIR ?

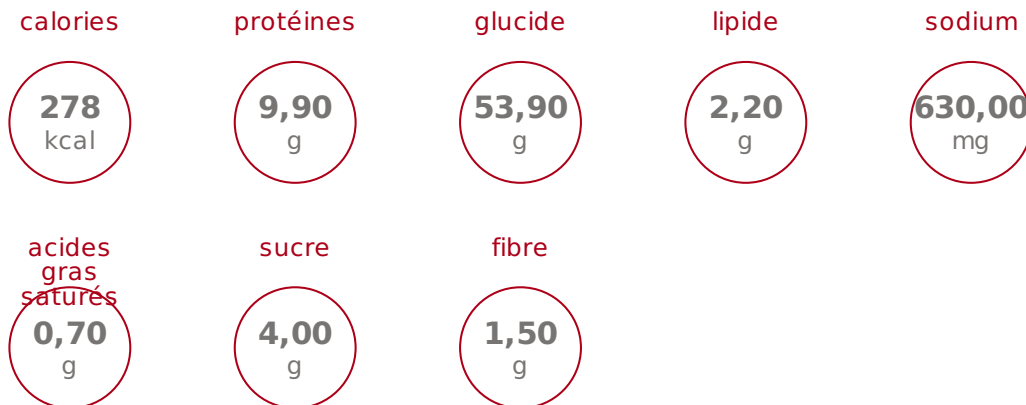
Les pâtes à ravioles se trouvent dans les épicerie fines ou dans les épicerie asiatiques.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La pâte à ravioles se conserve très bien au congélateur ou au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)



* Source de données :
AFSSA

Ravioles de crevettes et jus de carotte au gingembre [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Sauce et raviole de foie gras [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Ravioles de homard breton à l'estragon [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Raviole d'escargot mousseux à l'ail doux [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Ravioles d'escargots, céleri, crème d'ail et persil [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Ravioles croustillantes notiron

Ravioles croustillantes, potiron, mozzarella et cèpes [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Ravioles de crevettes au bouillon fumé [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Ravioles de langoustine aux pains brûlés [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15762>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15762>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-de-crevettes-et-jus-de-carotte-au-gingembre>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/sauce-et-raviole-de-foie-gras>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-de-homard-breton-lestragon>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/raviole-descargot-mousseux-lail-doux>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-descargots-celeri-creme-dail-et-persil>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-croustillantes-potiron-mozzarella-et-cepes>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-de-crevettes-au-bouillon-fume>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/ravioles-de-langoustine-aux-pains-brules>