

La cuisson des pâtes et raviolis :

Entre 2 et 5 minutes dans l'eau bouillante salée suivant la forme.

Pour les raviolis, les détacher individuellement avant cuisson, les cuire de 3 à 5 minutes dans l'eau frémissante peu salée, les écumer de préférence à la passoire classique (pour ne pas les écraser).

Le temps de cuisson pour chaque produit est indiqué sur votre ticket de caisse.

Il est très important de les consommer dès qu'elles sont cuites et accomodées.