



LES GNOCCHI À POÊLER GIOVANNI RANA FONT LEUR FARCE... À LA VACHE QUI RIT® !

Grisaille et vent frais pointent le bout de leur nez, l'occasion pour Giovanni Rana de présenter sa nouveauté gourmande pour affronter au mieux, en famille et avec réconfort, l'hiver qui approche :

Cette nouvelle recette fraîche et ultra savoureuse se cuisine en 5 minutes seulement à la poêle et promet de faire de nombreux adeptes !

Très appréciées des petits mais aussi des plus grands, ces deux marques incontournables dans leur spécialité s'allient pour donner naissance à une nouvelle délicieuse recette : les **Gnocchi à poêler Giovanni Rana farcis au fromage La Vache qui rit®** qui sera réclamée par toute la famille !

Un cœur gourmand à La Vache qui rit® dans un délicieux écrin de pomme de terre... Un véritable ravissement pour les papilles !

Gnocchi à poêler Giovanni Rana farcis au fromage La Vache qui rit®



Prix de vente conseillé : 2,79€ les 280g

« Qu'est-ce qui rend ces gnocchi vachement bons et rigolos ? C'est la Vache qui rit® qui fait sa farce ! »

Le mariage savoureux entre les gnocchi à poêler farcis signés Giovanni Rana et le fromage fondant La Vache qui rit® donne naissance à la combinaison parfaite de la **saveur** et de la **simplicité** en un même repas.

Grâce à sa méthode de fabrication, Giovanni Rana respecte et préserve le goût, la texture et la qualité des meilleurs ingrédients sélectionnés. Ainsi, ses gnocchi frais farcis font littéralement **fondre de gourmandise** !

Moelleux à l'intérieur et croustillants à souhait à l'extérieur, ces nouveaux gnocchi sont indéniablement le « must-have » de cette année pour **conserver une âme d'enfant**.

Pour faire plaisir à ses petits bouts de choux affamés, en famille ou pour replonger en enfance, tel un doudou alimentaire, les gnocchi farcis au fromage La Vache qui rit® à poêler Giovanni Rana se dégustent avec **délectation**.

Ils s'apprécient en toutes occasions, piqués en brochettes pour un apéritif avec les enfants, en plat principal, ou comme accompagnement.

Le mariage franco-italien inédit de deux marques iconiques !

C'est la première fois que la célèbre marque italienne Giovanni Rana, s'associe à une marque et son choix s'est porté sur une marque iconique connue de tous les Français **La Vache qui rit®** !

L'une est **italienne**, de **Vérone** née en **1962** et **maestro des pâtes fraîches et gnocchi frais**.

L'autre est **française**, née dans le **Jura** il y a **près de 100 ans**, **star du fromage en portion** et marque de la **société BEL**.

Toutes deux partagent des valeurs communes fortes, comme :

- **La famille** pour faire plaisir à toutes les familles, mais aussi par leur histoire familiale qui caractérise les deux marques.
- **La Passion** pour le plaisir de partager un bon repas et d'apporter de la joie à table !
- **Créativité**, autant par cette volonté constante de créer de nouveaux produits toujours plus frais, fait comme à la maison, aux ingrédients soigneusement choisis et aux recettes sans cesse renouvelées, que par la facilité et la praticité des premiers fromages en portions.

Ces deux maisons emblématiques se lancent dans une collaboration unique et gourmande qui traduit une fois de plus la volonté de Giovanni Rana de faire plaisir aux consommateurs français.

Précurseurs, les deux icones font une nouvelle fois preuve **d'inventivité et de créativité** pour le réconfort de **toute la famille** !

Partage, famille, produits sélectionnés avec soin, voici les liens qui unissent naturellement ces deux **marques phares de la gourmandise** depuis leur conception.

BROCHETTES DE GNOCCHI À POÊLER GIOVANNI RANA FARÇIS AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT®, JAMBON CUIT, TOMATES CERISES CONFITES ET CRÈME DE PETITS POIS

Temps de préparation : 20 minutes - Difficulté : facile - Portions : 2 personnes



Ingrédients pour les brochettes :

1 sachet de gnocchi à poêler Giovanni Rana au fromage La Vache qui rit®

200 g de tomates cerises

100 g de jambon cuit

1 gousse d'ail

2 cuillères à café d'huile d'olive

1 cuillère à café de sucre

Huile d'olive vierge extra ou beurre

Sel

Ingrédients pour la crème de petits pois :

500 g de petits pois

½ oignon

20 g d'huile d'olive extra vierge

Bouillon de légumes

80 ml de crème fraîche (facultatif)

Sel et Poivre

Préparation crème de petits pois :

- Couper l'oignon en tranches et le faire revenir dans une casserole avec de l'huile.
- Ajouter les petits pois pendant quelques minutes.
- Recouvrir avec le bouillon de légumes puis assaisonner avec du poivre et un peu de sel.
- Baisser le feu et laisser cuire pendant 15-20 minutes supplémentaires.
- Éteindre le feu, ajouter la crème et mélanger pour obtenir une crème lisse et veloutée.
- Servir dans des petits ramequins.

Préparation des brochettes :

- Verser 2 cuillères à café d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir une gousse d'ail.
- Ajouter les tomates et assaisonner avec le sucre brun et du sel. Remuer doucement avec une cuillère et les laisser cuire pendant environ 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser et à devenir mou, sans s'écailer.
- Pendant ce temps, faire chauffer un filet d'huile ou une noix de beurre dans une poêle, ajouter les gnocchi à poêler Rana farcis au fromage La Vache qui rit® et les faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Pour réaliser les brochettes, alterner 4-5 gnocchi à poêler avec des tomates confites et des tranches de jambon cuit.
- Une fois prêts, les placer dans une assiette et les servir avec la crème de petits pois.

Bon appétit !

GNOCCHI À POÊLER GIOVANNI RANA FARÇIS AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT® EN TÊTE DE VACHE

Temps de préparation : 10 minutes - Difficulté : facile - Portions : 2 personnes



Ingrédients :

**1 sachet de gnocchi à poêler Giovanni Rana au fromage la Vache qui rit®
2 portions de fromage La Vache qui rit®
80 g de jambon cuit en tranches épaisses
20 g d'olives noires
10 g de fromage à pâte dure
Huile d'olive vierge extra ou beurre**

Préparation :

- Faire chauffer un filet d'huile ou une noix de beurre dans une poêle, ajouter les gnocchi à poêler Rana au fromage la Vache qui rit® et les faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Pendant ce temps, couper les tranches de jambon cuit en forme de vache (cornes, oreilles et museau) et les placer sur une assiette plate.
- Ajouter 2 portions de La Vache qui rit® pour créer les cornes.
- Disposer les gnocchi pour former le reste de la tête.
- Couper le fromage en deux disques pour créer les yeux, en les recouvrant d'olives noires découpées en petits morceaux,
- Faire un fil avec le fromage à pâte dure pour former la bouche.
- Pour terminer ce visage à croquer, disposer deux olives pour former les narines.
- Servir et déguster !

Bon appétit !

À propos de Giovanni Rana :

Giovanni Rana, la qualité sans compromis et la quête de l'excellence du goût !

Le parcours culinaire de Giovanni Rana a commencé dès son plus jeune âge dans la boulangerie familiale où il s'occupait de la production et de la livraison du pain avec ses frères. Au début des années 60, Giovanni remarque que les familles ont de moins en moins de temps pour réaliser leurs propres pâtes fraîches à la maison. Pour répondre à ce besoin, il décide alors de fabriquer lui-même des pâtes fraîches farcies en prenant soin de choisir des matières premières de qualité. Puis, à bord de sa moto rouge, il sillonne les routes pour livrer lui-même ses pâtes fraîches. Son ambition depuis toujours : offrir à chaque famille la possibilité de déguster des pâtes fraîches.

Grâce à sa passion pour la cuisine italienne authentique et la sélection d'ingrédients de qualité, il parvient à créer des produits identiques à ceux réalisés à la main, en inaugurant même la catégorie industrielle des pâtes fraîches. Giovanni Rana convainc les gourmets italiens : ses pâtes fraîches deviennent rapidement les plus populaires d'Italie. Et même s'il ne les livre plus personnellement aujourd'hui, la qualité, le goût, la fraîcheur et la variété de ses produits restent intacts.

Aujourd'hui, grâce à ce savoir-faire de plus de 55 ans d'histoire, le groupe Rana est un leader mondial du marché des pâtes fraîches farcies. Gian Luca Rana, le fils de Giovanni et actuel PDG, dirige l'entreprise depuis plus de 30 ans avec une passion indéfectible, un engagement sans faille pour la qualité, le goût et l'innovation. Gian Luca a fait de l'entreprise un acteur international qui fabrique des produits frais dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 63 pays et compte 3.500 employés dans le monde.

En France, Rana est la marque de pâtes fraîches farcies la plus vendue, appréciée et reconnue pour sa qualité. Grâce à ses produits, qui allient tradition italienne et innovation, la famille Rana révolutionne le marché et donne une nouvelle dimension au plaisir des pâtes fraîches. Rana ne propose pas seulement des pâtes farcies, mais aussi des pâtes fraîches non farcies, des gnocchi à poêler ainsi que des feuilles de lasagnes fraîches, des sauces et des plats frais à cuisiner.

Motivée par sa passion pour la cuisine, l'entreprise familiale est constamment à la recherche de solutions repas inédites afin d'offrir à ses consommateurs des recettes savoureuses, variées, de haute qualité, et qui se préparent facilement à la maison.



www.giovannirana.fr

[@giovanniranafrance](https://www.facebook.com/giovanniranafrance)



CONTACTS MÉDIAS



Manon PILLI
m.pilli@rpca.fr
07 77 73 04 79

Hyacinthe PRACHE
h.prache@rpca.fr
06 20 67 67 17

Apolline MASSON
a.masson@rpca.fr
06 28 31 73 14