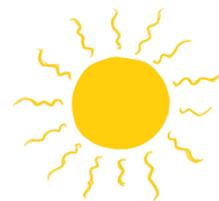




**Le soleil pointe le bout de son nez et s'invite dans vos assiettes avec les recettes Giovanni Rana !**



**Pour fêter l'arrivée de l'été, Giovanni Rana vous propose une sélection de 5 recettes ensoleillées, originales et estivales, en sublimant les incontournables de la cuisine italienne.**

Et pour aller plus loin, le maestro des pâtes italiennes a mis à l'honneur deux dernières créations qui sauront ravir tous les amateurs de bonne cuisine à la recherche de produits alliant goût et respect de la nature : **les Ravioli Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants, et les Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata**. Ainsi, Giovanni Rana invite tous les amoureux de la gastronomie à une évasion riche en goût.

Pour varier les plaisirs, les autres recettes offrent des mariages audacieux entre le goût unique des fromages italiens et les ingrédients phares de l'été : des tomates gorgées de soleil, des olives kalamata au goût intense, ou encore des légumes grillés au parfum irrésistible ...

## BIO AU BLE COMPLET



### **Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata**

Se renouveler tout en restant au cœur de la tradition...

Voilà un des (nombreux) défis que le maestro des pâtes fraîches a su encore une fois relever !

Dans cette nouvelle recette, les plus gourmets pourront apprécier l'onctuosité de la burrata, une touche de douceur gourmande qui sublime le traditionnel duo ricotta et épinards.

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,50€ les 250g*

### **Ravioli Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants**

Le printemps s'invite à toutes les tables grâce à cette nouvelle recette signée Giovanni Rana.

Les petits pois de cette farce inédite sont cuits à la vapeur pour préserver au mieux leur goût et leur texture, devenant ainsi les protagonistes d'une recette qui saura ravir les adeptes du « less is more » !



*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,50€ les 250g*

## TORTELLINI DU MONDE

### Tortellini Feta & Olives Kalamata

Avec cette création inspirée de la Grèce, Giovanni Rana surprend par les notes intenses des olives Kalamata qui se marient parfaitement à la fraîcheur de la Feta. Riche en goût, la farce garde intacte la texture de chaque ingrédient et saura ravir les papilles des grands et petits gourmands.

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,30€ les 250g



## LES INCONTOURNABLES

### Tortellini Pecorino (fromage de brebis italien) & Poivre

A chaque bouchée, le caractère du poivre rencontre le fondant du Pecorino : un équilibre parfait qui confère à cette recette son goût délicat. Ses saveurs à la fois douces et poivrées sont préservées dans une farce toute en finesse, et font voyager les papilles au cœur de la tradition à l'italienne.

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 2,99€ les 250g



### Tortellini Thon & Tomate

L'été est dans l'assiette tout au long de l'année avec Giovanni Rana ! La chair parfumée du thon se mêle en toute harmonie à la fraîcheur des plus belles tomates. Riche en goût, la farce garde intacte la texture des plus belles tomates, pour un résultat gourmand et estival !

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 2,99€ les 250g



# Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata Giovanni Rana en salade d'été



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 2 paquets (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata Giovanni Rana
- ✓ 300 g de tomates mélangées bio (vertes, jaunes, rouges, cerises...)
- ✓ 3 petits poivrons de couleurs différentes
- ✓ 2 tranches de pain de campagne
- ✓ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- ✓ 2 tiges d'origan effeuillées
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Préchauffez votre four à 220°.

Lavez les poivrons puis étalez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez-les pendant 20 minutes en les retournant de temps en temps jusqu'à ce que leur peau soit noircie. Prolongez la cuisson de quelques minutes si les poivrons n'ont pas noirci de tous les côtés.

Sortez la plaque du four, couvrez-la avec un torchon et laissez refroidir puis enlevez la peau. Ouvrez les poivrons en deux, enlevez le pédoncule et les graines, puis découpez-les en cubes et déposez-les dans un saladier.

Lavez les tomates, coupez-les en quartiers et ajoutez-les aux poivrons. Versez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique dans le saladier, salez, poivrez et mélangez le tout.

Passez les tranches de pain au grille-pain puis coupez-les en cubes.

Faites cuire les ravioli selon les indications portées sur l'emballage dans une grande casserole d'eau légèrement salée, puis égouttez-les à l'aide d'une écumoire.

Ajoutez les cubes de pain au contenu du saladier mélangez, ajoutez les ravioli et mélangez délicatement.

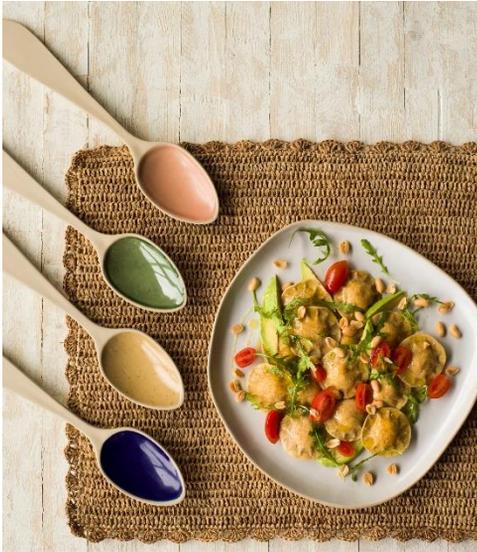
Servez dans les assiettes, parsemez les feuilles d'origan et dégustez sans attendre.

Astuce : Si vous aimez le pain croustillant ajoutez-le au dernier moment mais si vous voulez qu'il absorbe plus de sauce ajoutez-le avant de cuire les ravioli.

# Salade de Ravioli Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants, aux tomates, avocat, roquette et cacahuètes



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet Petits Pois Tendres et Fondants Giovanni Rana
- ✓ 1 petit avocat
- ✓ 180 g de tomates cœur de pigeon
- ✓ 60 g de cacahuètes grillées et salées
- ✓ 40 g de roquette déjà nettoyée
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Lavez les tomates et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Épluchez l'avocat, enlevez le noyau puis coupez-le en fines tranches.

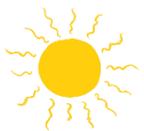
Faites cuire les ravioli dans une grande quantité d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage.

Égouttez-les à l'aide d'une écumoire, versez-les dans une grande assiette, et assaisonnez-les avec de l'huile tout en les remuant pour les faire refroidir.

Versez les ravioli dans un saladier et ajoutez l'avocat, les tomates et la moitié de la roquette.

Saupoudrez de cacahuètes, garnissez avec la roquette restante et ajoutez un filet d'huile. Salez et poivrez puis procédez au dressage des assiettes.

# Tortellini Feta & Olives Kalamata aromatisées au citron



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 paquet de Tortellini Feta & Olives Kalamata Giovanni Rana
- ✓ 25 g de câpres
- ✓ 25 g de pignons grillés
- ✓ 1 citron
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre

### La recette :

Faites cuire les tortellini dans une grande quantité d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage.

Entre temps, faites revenir les pignons de pin dans l'huile d'olive.

Egouttez les tortellini à l'aide d'une écumoire et déposez-les dans la poêle avec les pignons de pin. Ajoutez ensuite le jus de citron.

Salez, poivrez, ajoutez un zeste d'orange et les câpres hachées, puis procédez au dressage des assiettes.

## Tortellini Pecorino (fromage de brebis italien) & Poivre avec tomates cerises, basilic et parmesan



10 min – 2 personnes

### Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (250g) de Tortellini Pecorino & Poivre Giovanni Rana
- ✓ 2 gousses d'ail émincées
- ✓ 1 tasse de tomates cerises multicolores, coupées en deux
- ✓ 1/2 tasse de parmesan
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Basilic frais haché
- ✓ Sel et poivre



### La recette :

Chauffez l'huile dans une poêle et ajoutez l'ail. Faites cuire jusqu'à ce que ce soit doré. Ajoutez les tomates et remuez jusqu'à ce qu'elles deviennent juteuses. Salez, poivrez et couvrez.

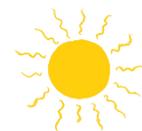
Faites cuire les tortellini dans une grande quantité d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage.

Egouttez les tortellini à l'aide d'une écumoire et déposez les dans la poêle.

Versez les tortellini dans la poêle, ajoutez le parmesan et le basilic, et mélangez.

Salez et poivrez, puis procédez au dressage des assiettes.

# Tortellini Thon & Tomate aux tomates cerises, olives et feta



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 paquet (250g) de Tortellini Thon & Tomate Giovanni Rana
- ✓ 280 g de tomates cerises coupées
- ✓ 1 gousse d'ail écrasée
- ✓ 50 g d'olives noires dénoyautées
- ✓ 30 g de feta émiettée
- ✓ Quelques branches de thym
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Faites revenir l'ail avec un filet d'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit parfumé. Ajoutez les tomates cerises et mélangez à feu moyen. Ajoutez ensuite les olives et le thym, et mélangez.  
Salez et poivrez. Ôtez la gousse d'ail.

Faites cuire les tortellini dans une grande quantité d'eau salée pendant la durée indiquée sur l'emballage.

Egouttez les tortellini à l'aide d'une écumoire et déposez-les dans la poêle.

Ajoutez la feta puis procédez au dressage des assiettes.

*Les produits Giovanni Rana sont très rapidement devenus « Les préférés des Italiens » et la marque est aujourd'hui une source fiable de délicieux plats classiques italiens, pouvant être réalisés facilement à la maison. La passion pour le goût authentique italien, l'attention portée au choix des meilleurs ingrédients, ainsi que tout le savoir-faire de plus de 50 ans d'histoire, ont permis à la maison Rana de devenir une référence reconnue à l'international dans l'univers des pâtes et sauces fraîches.*

[www.giovanrirana.fr](http://www.giovanrirana.fr)  
[www.avousdejuger.fr](http://www.avousdejuger.fr)

## CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Anne-Florence Blangier – [afblangier@hopscotch.fr](mailto:afblangier@hopscotch.fr) – 01 58 65 01 38

Mélanie Rodrigues – [mrodrigues@hopscotch.fr](mailto:mrodrigues@hopscotch.fr) – 01 41 34 23 94

