



Pour célébrer Pâques, Giovanni Rana dévoile un duo de recettes originales et colorées !

Agneau, herbes fines, œuf de caille cuisinés avec des pâtes fraîches Giovanni Rana...de quoi surprendre vos convives les plus gourmets !

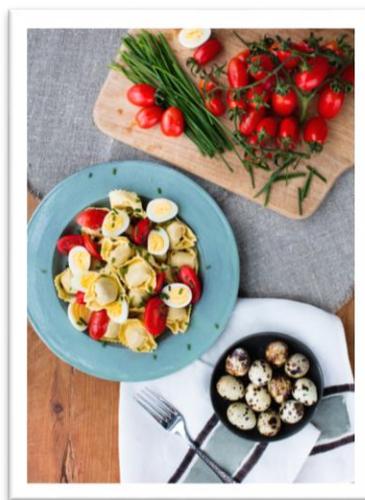
Avec délicatesse et gourmandise, ces nouvelles recettes **s'amuse à réinterpréter les grands protagonistes des traditionnels repas de Pâques.**

Et comme Pâques, c'est aussi et avant tout une histoire d'œufs.. Plutôt que de les chercher dans le jardin, le maestro des pâtes fraîches vous propose de les retrouver dans l'une de ces deux recettes !

Ces recettes ont été imaginées à partir des tortellini **Ricotta & Epinards**, et **Pesto, Basilic & Pignons**. Créations iconiques de la maison Rana, leurs farces ont été récemment retravaillées afin de les rendre plus généreuses et onctueuses et d'offrir **une expérience gustative inédite.**

L'entreprise véronaise a en effet introduit **une véritable révolution au sein de l'univers des pâtes fraîches farcies**, en concevant une nouvelle technologie de fabrication, permettant de garder intacts la texture et le goût spécifique de chaque ingrédient.

Ils s'expriment maintenant dans une nouvelle harmonie où chaque saveur rend tout son goût et sa texture uniques.



Tortellini Ricotta & Epinards, cuisinés à l'agneau, aux tomates cerises et au thym



50 min

Ingrédients

- ✓ **250g** de Tortellini Ricotta & Epinards Giovanni Rana
- ✓ **2** gousses d'ail
- ✓ **250g** de viande d'agneau
- ✓ **4 c. à s.** d'huile d'olive extra vierge
- ✓ **120 ml** de vin blanc sec
- ✓ **2** branches de romarin
- ✓ **2 c. à s.** de concentré de tomates
- ✓ **50g** de Pecorino
- ✓ **12** tomates cerise
- ✓ **10g** de sucre cassonade
- ✓ Sel & Poivre

Préchauffez le four à 250 °C. Versez le concentré de tomates sur une plaque de cuisson. Coupez les tomates en deux et disposez-les dessus. Saupoudrez de sel et de sucre, arrosez d'un peu d'huile d'olive, et laissez cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que les tomates deviennent caramélisées.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez-y l'ail finement haché et faites-le revenir durant 1 minute. Puis, ajoutez-y les morceaux d'agneau et laissez cuire durant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la viande soit dorée. Incorporez délicatement les tomates, salez et poivrez. Versez le vin et laissez cuire durant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Puis, baissez sur feu doux et ajoutez quelques brins de romarin. Couvrez la poêle et laissez mijoter durant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la sauce se soit épaissie et qu'elle ait légèrement bruni.

Démarrez la cuisson des tortellini. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis, retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire. Réservez un demi verre d'eau de cuisson.

Mélangez très délicatement les tortellini à la sauce et délayez avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Servez en saupoudrant de copeaux de pecorino.

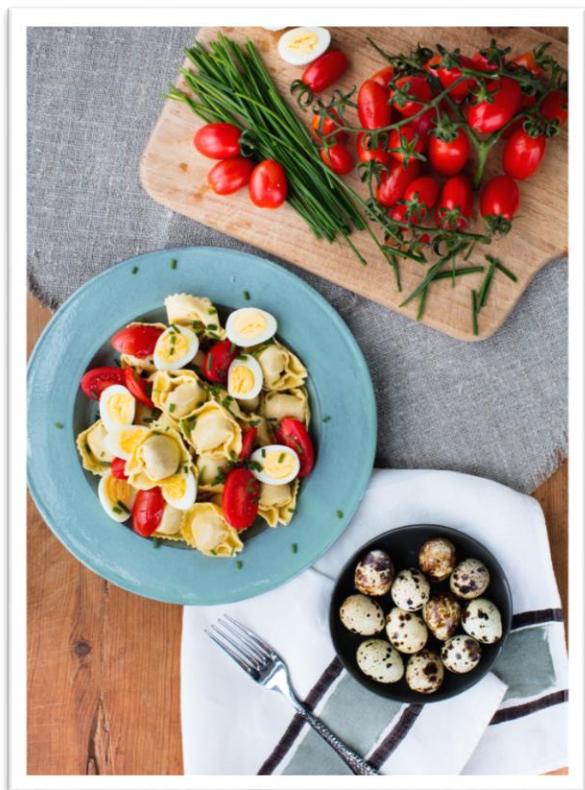


Tortellini Ricotta & Epinards

Quel plaisir de pouvoir reconnaître à la dégustation la texture et le parfum des feuilles d'épinards frais ainsi que la douceur de la ricotta. Une harmonie de saveurs, où chaque ingrédient dévoile toute l'authenticité de son goût.

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g

Salade de Tortellini aux tomates cerise et aux œufs de caille



2 

10 min 

Ingrédients

- ✓ **250g** de Tortellini Giovanni Rana Pesto Basilic & Pignon
- ✓ **8** œufs de caille
- ✓ **12** tomates cerise
- ✓ **1** bouquet de ciboulette finement hachée
- ✓ **1 c. à s.** d'huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel & Poivre

Mettez les œufs de caille dans une petite casserole, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Faites-les bouillir durant 3 minutes environ, puis, éteignez le feu et laissez-les dans l'eau pendant 3 minutes supplémentaires. Enfin, rincez les œufs à l'eau froide, décortiquez-les et coupez-les en deux.

Puis, coupez les tomates cerise en deux et hachez finement la ciboulette. Mélangez délicatement dans un grand bol avant d'y ajouter les œufs.

Démarrez la cuisson des tortellini. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis, retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire.

Une fois les pâtes refroidies, incorporez-les délicatement aux tomates, aux œufs et à la ciboulette. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et servez.



Tortellini Pesto Basilic & Pignons

La texture onctueuse de la sauce pesto, le croquant des pignons de pin, la délicatesse du basilic trouvent un accord idéal au cœur d'une farce encore plus généreuse.

Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g



À propos de Giovanni Rana :

Depuis plus de 55 ans, Giovanni Rana est reconnu pour l'excellence et le goût de ses produits. La marque commercialise depuis 1962 des pâtes fraîches, farcies et lisses, ainsi qu'une gamme de sauces fraîches à déguster à la maison. L'histoire de Giovanni Rana débute dans la boulangerie familiale où il s'occupait à la fois de la production et distribution du pain.

Avec l'entrée progressive des femmes dans la vie active, à la fin des années 50, celles-ci n'ont plus le temps de réaliser des pâtes fraîches comme auparavant. Giovanni saisit dans ce contexte l'opportunité de créer des pâtes fraîches dans sa propre cuisine en sélectionnant les meilleurs ingrédients, et en proposant une grande variété de saveurs. Fort de son savoir-faire unique, et avec l'ambition d'offrir à chacun un produit d'excellence, il parvient à créer des produits identiques à ceux réalisés à la main, en inaugurant même la catégorie industrielle des pâtes fraîches.

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
www.avousdejager.fr



Pour toute information ou
demande de visuels :

Elise CHOUGUIAT | 01 58 65 10 80
echouguiat@hopscotch.fr
Roberta CARRARA | 01 58 65 00 89
rcarrara@hopscotch.fr