



## Au mois de novembre, Giovanni Rana prend délicieusement soin des gourmets...

Pourquoi attendre l'hiver pour prendre soin de soi et se faire plaisir avec des recettes à la fois saines et réconfortantes ? En ce mois de novembre, Giovanni Rana propose une sélection de plats qui réuniront famille et amis dans une ambiance chaleureuse et gourmande...



Du nouveau dans la gamme de Ravioli Bio au Blé Complet ! Giovanni Rana revient avec un sublime duo Bœuf & Petits Légumes, parfait pour la saison. La Maison italienne apporte ainsi une réponse gourmande aux consommateurs à la recherche de produits issus de l'agriculture biologique (et de gourmandise !). Le petit plus : un bœuf d'origine 100% française !

*Disponible en GMS.*

*Prix de vente conseillé : 3,99€ les 250g*

Si les Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana sont si bons, c'est grâce à leur méthode de fabrication délicate qui respecte et préserve la saveur, la texture et le parfum des bons ingrédients. De quoi twister les repas de toute la famille au coin du feu !

*Disponible en GMS.*

*Prix de vente conseillé : 1,69€ les 300g*



Qui dit novembre, dit plats réconfortants et complets. Giovanni Rana propose ses Tagliatelle aux 4 céréales et graines de pavot, et aux œufs extra frais de poules élevées en plein air s'il vous plaît ! Des pâtes saines - idéales pour les sauces - avec un seul mot d'ordre : la gourmandise !

*Disponible en GMS.*

*Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g*



### Le saviez-vous ?

*Les pâtes fraîches sont des aliments vivants, qui ne sont jamais les mêmes car leur élasticité, leur consistance et leur humidité changent. Giovanni Rana, conscient de ces différences, effectue des réglages constants sur les machines pour travailler la pâte avec délicatesse, pour lui donner la souplesse dont elle a besoin.*



# Gnocchi à Poêler Tradition, au jambon et à l'emmental fondu

2 

10' 

Facile 



## Ingrédients :

- 1 sachet (300 gr) de Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana
- 10 gr de beurre
- 80 gr d'emmental
- 70 gr de jambon
- Persil haché
- Sel et poivre

## Préparation :

Faites fondre une noix de beurre ou faites chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti adhésive. Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Ajoutez ensuite l'emmental et mélangez délicatement à feu doux pour faire fondre le fromage.

Eteignez le feu et ajoutez le jambon préalablement découpé en fines lamelles.

Disposez la préparation dans des assiettes et parsemez-les de persil haché. Servez.



# Tagliatelle aux 4 céréales à la courge, speck et sauge

2 

20' 

Facile 



## Ingrédients :

- 1 sachet (300 gr) de Tagliatelle 4 céréales et graines de pavot Giovanni Rana
- 250 gr de pulpe de courge
- 60 gr de speck coupé en lamelles
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de sauge
- 3 baies de genièvre
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## Préparation :

Coupez la courge en petits morceaux. Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer 4 cuillères d'huile avec la gousse d'ail et les baies de genièvre légèrement écrasées : au bout d'une minute, ajoutez la courge et faites-la revenir à feu vif pendant 6-8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et tendre au centre. Retirez l'ail et les baies.

Dans une autre poêle antiadhésive, faites chauffer 4 cuillères d'huile d'olive et faites revenir le speck avec les feuilles de sauge pendant quelques minutes. Ajoutez la courge et la sauge et assaisonnez de sel et poivre.

Pendant ce temps, portez à ébullition une casserole d'eau salée, faites cuire les Tagliatelle en suivant les instructions figurant sur l'emballage, puis égouttez et transférez dans la casserole. Faites revenir pour imprégner les saveurs et transférez dans les assiettes. Assaisonnez avec un filet d'huile et servez.



**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.giovannirana.fr](http://www.giovannirana.fr)  
[www.avousdejuger.fr](http://www.avousdejuger.fr)

Pour toute information ou demande de visuels :

Mélanie RODRIGUES | 01 41 34 23 94  
[mrodrigues@hopscotch.fr](mailto:mrodrigues@hopscotch.fr)  
Céline TAILLEZ | 01 70 94 65 08  
[ctaillez@hopscotch.fr](mailto:ctaillez@hopscotch.fr)