



Pour cette **Saint-Valentin**, Giovanni Rana convie les plus gourmets des amoureux à un véritable voyage culinaire !

Avis aux passionnés de recettes exotiques, adeptes des plats traditionnels ou encore créatifs à la recherche d'interprétations gourmandes ! La maison Rana propose pour la fête des amoureux six recettes originales, issues de cultures culinaires proches... et lointaines.

Une façon gourmande de raconter en cuisine 6 destinations romantiques.

C'est avec amour que depuis 1962 Giovanni Rana réinvente la tradition culinaire italienne en proposant une large gamme de pâtes fraîches, farcies et lisses.

Avec ces créations simples à préparer et réalisées en quelques minutes, vous pourrez offrir à votre moitié un dîner d'exception, même avec un emploi du temps chargé !





Giovanni Rana vous invite au cœur de la Provence, pour savourer le mariage parfait entre le fromage de chèvre et une sélection de fines herbes, sublimes par le goût légèrement acidulé d'une sauce légère aux raisins

Grands Ravioli Fromage de Chèvre & Fines Herbes avec sauce légère aux raisins, éclats de noisettes et thym



Ingrédients

- ✓ Grands Ravioli Fromage de Chèvre & Fines Herbes Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **50 g** de noisettes
- ✓ **50 g** de raisins rouges
- ✓ **2 c. à s.** d'huile d'olive
- ✓ **Quelques feuilles** de thym
- ✓ **Sel et poivre**

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen.

Ajoutez – y les noisettes concassées et le thym. Faites cuire en remuant délicatement durant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées.

Démarrez la cuisson des ravioli. 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 des pâtes.

Dans la poêle, mélangez les ravioli avec les noisettes et le thym, puis ajoutez quelques raisins. Versez un soupçon d'eau de cuisson et mélangez très délicatement. Assaisonnez et servez.



Grands Ravioli Fromage de Chèvre & Fines Herbes

Cette recette met à l'honneur le fromage de chèvre et une sélection de fines herbes, deux incontournables de la tradition culinaire française. L'arôme de la ciboulette et du persil subliment les saveurs de cette création gourmande toute en finesse et légèreté.

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

... Au cœur de la traditionnelle cuisine milanaise où le roi des fromages lombards, le Gorgonzola, rencontre le croquant des noix et vient être relevé par une crème onctueuse au Taleggio et à la truffe

Ravioli Gorgonzola aux Éclats de Noix, avec crème au Taleggio et à la truffe



Ingédients

- ✓ Grand Ravioli Gorgonzola aux Éclats de Noix Giovanni Rana : **250g**
- ✓ ½ truffe noire
- ✓ **50 g** de fromage Taleggio
- ✓ **Un verre** de crème fraîche
- ✓ **Un verre** de vin blanc sec
- ✓ **Une noix** de beurre
- ✓ **10 g de** Parmigiano Reggiano râpé
- ✓ Sel et poivre

Coupez le Taleggio en petits dés et faites-le fondre dans une casserole avec une noix de beurre et la crème fraîche. Dès que la sauce devient crémeuse, assaisonnez avec du sel et du poivre. Brossez la truffe et lavez-la dans le vin blanc. Séchez-la avec du papier absorbant et râpez la quantité souhaitée.

Démarrez la cuisson des ravioli. 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 des pâtes.

Dans la casserole, mélangez les ravioli à la crème de Taleggio, délayez avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Servez dans les assiettes et parsemez de fines tranches de truffe.



Grand Ravioli Gorgonzola aux Éclats de Noix

Quand la saveur unique du gorgonzola rencontre la douceur de noix sélectionnées, la gourmandise ne peut qu'être au rendez-vous. Une recette à découvrir et à redécouvrir...

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

... Halte dans la ville de Parme, en Emilie-Romagne, pour célébrer un grand classique de la tradition culinaire locale : le jambon cru...

Cappelletti Jambon Cru, au beurre et à la sauge



Ingrédients

- ✓ Cappelletti Jambon Gru Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **15 g** de beurre
- ✓ **100 g** de jambon cru
- ✓ **2** tranches de pain de campagne
- ✓ **1 c. à s.** d'huile d'olive extra vierge
- ✓ Quelques feuilles de sauge
- ✓ Parmigiano Reggiano râpé
- ✓ Sel et poivre

Faites cuire les tranches de pain au four à 220 ° C, trois minutes de chaque côté. Puis, ajoutez-y un filet d'huile d'olive.

Pendant ce temps, démarrez la cuisson des Cappelletti. 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.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et la sauge à feu moyen. Ajoutez-y les Cappelletti, mélangez délicatement et assaisonnez.

Servez en saupoudrant les Cappelletti de Parmigiano Reggiano et en plaçant dans chaque assiette une bruschetta au jambon cru.



Cappelletti Jambon Cru

Première création de la Maison Rana, les Cappelletti Jambon Cru révèlent ici toute l'authenticité de leur goût, dans une farce dévoilant encore plus la finesse du roi de la charcuterie italienne.

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

...aux pieds du Vésuve, pour redécouvrir le goût ensoleillé des plus belles tomates, l'onctuosité de la mozzarella et le parfum unique des olives noires

Grand Ravioli Tomates & Mozzarella aux Olives Concassées avec une sauce à la tapenade rouge



Ingédients

- ✓ Grand Ravioli Tomate Mozzarella aux Olives Concassées Giovanni Rana : **250 gr**
- ✓ **250 gr** de tomates cerises rouge
- ✓ **250 gr** de tomates cerises jaunes
- ✓ **1 c. à s.** de tapenade rouge (mélange d'olives et de tomates séchées)
- ✓ **10 cl** de crème fraîche liquide
- ✓ **6** tomates séchées
- ✓ Sel et poivre

Plongez les tomates durant 30 secondes dans de l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau froide et égouttez-les. Retirez leur peau, coupez-les en deux, épépinez-les et coupez la pulpe en petits morceaux.

Hachez les tomates séchées. Faites chauffer la tapenade dans une casserole, ajoutez-y la pulpe de tomates et faites cuire 5 minutes à feu vif. Ajoutez la crème, salez, poivrez et laissez cuire encore 5 minutes, en mélangeant régulièrement. Mixez à l'aide d'un mixeur, incorporez les tomates séchées, mélangez et réservez au chaud.

Démarrez la cuisson des ravioli. 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.

Déposez-les dans un plat, nappez de sauce et saupoudrez de parmesan. Servez bien chaud. Buon Appetito !



Grand Ravioli Tomates & Mozzarella aux Olives Concassées

Une farce savoureuse et subtile associant des tomates gorgées de soleil, le fondant de la mozzarella et des véritables morceaux d'olives noires concassées.

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

... Et pour les gourmets à la recherche de générosité, un détour dans la région des Pouilles pour (re)découvrir les ingrédients phare de la gastronomie locale : la Ricotta et la Stracciatella !

Ravioli Ricotta Épinards et Mascarpone, petits pois, stracciatella et pesto vert



Ingrédients

- ✓ Ravioli Ricotta, Epinards & Mascarpone Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **4 c. à s.** d'huile d'olive
- ✓ **2 gousses** d'ail hachées
- ✓ **100 g** de petit pois frais
- ✓ **60 g** de stracciatella
- ✓ **50 g** de Parmigiano Reggiano râpé (en prévoir plus pour la garniture)
- ✓ **1 bouquet** de basilic frais (en prévoir pour la garniture)
- ✓ Sel et poivre

Commencez par préparer le pesto. Pour cela, coupez le Parmesan en petits morceaux et mixez-les avec les pignons de pin, le basilic et l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Faites bouillir un grand volume d'eau. Pendant ce temps, écossez les petits pois. A ébullition, salez l'eau, ajoutez les petits pois et faites cuire 4 minutes. Égouttez les petits pois, puis refroidissez-les immédiatement dans un grand bain d'eau glacée pour fixer la couleur.

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.

Disposez les ravioli dans un plat, mélangez-les avec les petits pois et la menthe. Ajoutez la stracciatella, arrosez d'un filet de pesto, assaisonnez.



Ravioli Ricotta, Épinards & Mascarpone

Un mélange de saveurs italiennes pour ceux à la recherche d'onctuosité et gourmandise. La douceur de la ricotta et du mascarpone se marie parfaitement aux notes délicates d'épinards pour une dégustation toute en finesse !

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

... Bienvenue à New Delhi pour une véritable escapade exotique. Les tortellini Inde sont ici relevés sur un lit de lait de coco, des petits légumes sautés et des dés de mangue pour une touche sucré-salé

Tortellini Poulet au Curry & Éclats d'Amandes cuisinés aux légumes et aux épices



Ingrédients

- ✓ Tortellini Poulet au Curry & Éclats d'Amandes Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **5 c. à s.** d'huile de sésame
- ✓ **40 g** de carottes coupées en julienne
- ✓ **40 g de** courgettes coupées en fines tranches
- ✓ **2 c. à s.** de curry
- ✓ **½ c. à s.** de curcuma
- ✓ Sel et poivre

Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile de sésame à feu moyen. Coupez très finement les courgettes. A l'aide d'un épluche-légumes, réalisez des tagliatelles de carottes. Versez le tout dans la poêle, couvrez, et laissez cuire sur feu moyen durant 8 à 10 minutes. Puis, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de curry et ½ cuillère à soupe de curcuma, un peu de sel et de poivre. Faites cuire durant 5 minutes supplémentaires sur feu doux, en remuant délicatement.

Démarrez la cuisson des tortellini. 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.

Mélangez délicatement la préparation de légumes avec les tortellini.

Hachez la mangue en petits dés. Dans les assiettes, versez 4 à 5 cuillères à soupe de lait de coco. Versez délicatement la préparation sur le lit de coco. Saupoudrez légèrement de curry. Vous pouvez désormais servir.



Tortellini Poulet au Curry & Eclats d'Amande

Retrouvez les couleurs chatoyantes et les saveurs épicées de l'Inde, le temps d'un repas ! Le curcuma, le piment, la coriandre et le cumin de l'emblématique curry jaune d'Inde, subliment dans cette farce originale, signée Giovanni Rana, le goût délicat du poulet et le croquant des amandes.

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



6 destinations
romantiques pour
une **Saint-Valentin**
gourmande !



*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