TORTELLONI MIT RICOTTA, SPINAT UND MASCARPONE im Glas angerichtet, mit Schaum und Chip aus Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

80 g / 10 Stk. Tortelloni mit Ricotta, Spinat und Mascarpone
80 g Parmigiano Reggiano
40 ml Milch
40 ml Sahne
Frisches Schnittlauch
Frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

Den Schaum und den Parmesan Chip zubereiten.
Die Tortelloni drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Danach ca. 1 Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken und in das bereitgestellte Glas füllen.
Den Schaum aus Parmegiano Reggiano dazugeben.
Mit Schnittlauch, Parmegiano Reggiano Chip und dem frischen Basilikum garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GRAN GIRASOLE MIT PILZEN und einer Emulsion aus gerösteten Pinienkernen, Brot-Crumble mit kakoa und Petersilie

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

175 g / 5 Stk. Gran Girasoli mit Pilzen
60 g Pilze
10 g Brot-Crumble mit Kakao
50 g Emulsion aus gerösteten Pinienkernen
Frisches Basilikum
Rosmarin

ZUBEREITUNG

Die Pilze in der Pfanne schwenken.

Die Gran Girasole vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Dann in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter, zusammen mit dem Schnittlauch schwenken. Die Emulsion aus gerösteten Pinienkernen auf dem Teller verteilen und die Gran Girasole darauf anrichten.

Mit den Pilzen, den gerösteten Pinienkernen, der Petersilie und dem Brot-Crumble mit Kakao garnieren und...

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLI MIT GARTENGEMÜSE an Burrata-Creme mit knackigem Gemüse

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150 g / 10 Stk. Ravioli mit Gartengemüse
20 g Karotten
40 g Zucchini
10 g Radieschen
50 g Burrata
Sojasprossen
Salz

ZUBEREITUNG

Das Gemüse in Scheiben schneiden und mit Olivenöl Extra Vergine und Salz anmachen.
Burrata in Stücke schneiden und ebenfalls mit Olivenöl Extra Vergine und Salz anmachen.
Die Ravioli 4 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Danach ca. 1 Minuten lang in der Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Auf einem Bett aus Burrata anrichten. Mit dem Gemüse und den Sojasprossen garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GIRASOLI MIT RICOTTA UND KRÄUTERN mit Parmigiano Reggiano-Creme, gerösteten Mandeln und Parmegiano Reggiano Chip

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

140 g / 9 Stk. Girasoli mit Ricotta und Kräutern
60 g Mandelcreme
40 g Parmegiano Reggiano Creme
15 g Geröstete Mandeln

ZUBEREITUNG

Die Mandeln rösten und den Chip aus Parmegiano Reggiano zubereiten.
Die Girasoli vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minute in der Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken.

Die Mandelcreme auf dem Teller verteilen und die Girasoli darauf anrichten.

Mit der Parmigiano Reggiono Creme, dem Parmesanchip und den Mandeln garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAGGI DI SOLE MIT AUBERGINEN ALLA PARMIGIANA und Pesto alla Genovese

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150 g / 7 Stk. Raggi di Sole mit Auberginen alla Parmigiana
20 g Pesto alla Genovese
30 g Auberginenschale
80 g Kirschtomaten
30 g Mini-Mozzarella
Parmegiano Reggiano
Frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

Die Auberginenschalen in dünne Streifen schneiden und frittieren oder bei 160°C im Ofen backen. Den Chip aus Parmigiano Reggiono zubereiten. Die Tomaten fünfzig Minuten bei 110°C im Ofen backen. Die Raggi di Sole vier Minuten lang in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen n. Das Pesto auf dem Teller verteilen und die Raggi di Sole darauf anrichten.

Mit den Kirschtomaten, den Mini-Mozzarellas, dem Parmesan-Chip, den frittierten Aubergienenstreifen und dem Basilikum garnieren und…

Boun Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GIRASOLI MIT RÄUCHERLACHS an Rabiola-Creme mit Anis, Zitronenkresse und Körner-Cräcker

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

140 g / 9 Stk. Girasoli mit Räucherlachs
50 g Robiola
15 g Chiasamen, Kürbis- u. Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn
10 g Dinkelmehl
Frischer Anis
Zitronenkresse

ZUBEREITUNG

Den Cracker zubereiten. Dazu die Körner und das Mehl mit Wasser mischen. Den Teig auf ein Blech streichen und dreißig Minuten bei 140°C im Ofen backen. Rabiola mit dem Anis mischen.
Die Girasoli vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und anschließend ca. eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken.
Die Robiola-Creme mit Anis auf dem Teller verteilen und darauf die Girasole anrichten.
Mit dem Körner-Cräcker und der Zitronenkresse garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLI MIT GORGONZOLA mit Haselnüssen, Rotkohl und Aprikosenpüree

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

145 g / 10 Stk. Ravioli mit Gorgonzola
40 g Rotkohl
25 g Haselnüsse
30 g getrocknete Aprikosen
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Rotkohl in Streifen schneiden und in der Pfanne leicht anbraten. Das Aprikosenpüree zubereiten. Die Haselnüsse in der Panne anrösten. Die Ravioli vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und anschließend ca. eine Minute zusammen mit den Haselnüssen in der Pfanne schwenken. Auf einem Bett aus Rotkohl anrichten.
Mit dem Aprikosenpüree, Aprikosenstücken und schwarzem Pfeffer garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GIRASOLI MIT BURRATA, Taggiasca-Oliven, gebackenen Kirschtomaten und Rucola

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150 g / 9 Stk. Girasoli mit Burrata
60 g Kirschtomaten
5 g Rucola
30 g Taggiasca-Oliven

ZUBEREITUNG

Die Kirschtomaten fünfzig Minuten bei 110°C im Backofen backen. Die Girasoli vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann zusammen mit den Oliven in der Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Auf dem Teller anrichten, mit gebackenen Kirschtomaten und Rucola garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLI MIT KREBSFLEISCH in Tempurateig mit orientalischer Sauce

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150 g / 10 Stk. Ravioli mit Krebsfleisch
5 g Schwarzer Sesam
50 g Mehl
40 ml Sojasauce
5 ml Sesamöl
60g Pilze
Roter Peperoncino

ZUBEREITUNG

Die Sojasauce mit dem Sesamöl und einem Teil des Peperoncino vermengen. Die Pilze zusammen mit dem Rest des Peperoncino in der Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Den Tempura-Teig für die Ravioli zubereiten und den Sesam dazugeben. Die Ravioli im Tempura-Teigmantel in 170°C heißem Sesamöl goldbraun backen.
Die Ravioli auf einem Teller anrichten, mit den Pilzen garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GRAN GIRASOLE MIT HUMMER, Tomatenwasser, frischen Ackerbohnen und Basilikum

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

170 g / 5 Stk. Gran Girasole mit Hummer
60 g Hummerfleisch
40 g Ackerbohnen
200 g Fleischtomaten
60 g Strauchtomaten
1 rohe Artischocke
Frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

Den Hummer acht Minuten lang garen. Die Gran Girasole 4 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Dann die Girasole in der Tomatensauce schwenken und auf dem Teller anrichten. Mit der knackigen Artischocke, dem Hummerfleisch, den Ackerbohnen, dem Tomatenwasser und dem Basilikum garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

TORTELLONI MIT ROHEM SCHINKEN, Squacqerone, Rucola und Brot-Crumble

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

125 g / 15 Stk. Tortelloni mit rohem Schinken
5 g Rucola
40 g Squacqerone
Brot-Crumble

ZUBEREITUNG

Die Tortelloni drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Dann zusammen mit dem Rucola in der Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Auf einem Bett aus Squacquerone anrichten, mit Brot-Crumble garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

TORTELLINI MIT SPECK und Fontina-Fondue

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

100 g / 10 Stk. Tortelloni mit Speck
10 g Parmigiano Reggiano
70 g Fontina
40 ml Milch
Petersilie

ZUBEREITUNG

Das Fontina-Fondue zubereiten und die Petersilie hacken.
Die Tortelloni in 180°C heißem Sonnenblumenöl frittieren. Die Tortelloni in einer Schale anrichten, mit Salz, Parmmegiano Reggiano bestreuen, mit Petersilie garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

CASARRECCI MIT MORTADELLA – Scrigno di Venere nach Art des Hauses

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

100g / 50 Stk. Casarecci mit Mortadella
60 g Grobe Bratwurst
30 g Zwiebeln
200 g Béchamelsauce
40 g Erbsen
20 g Parmigiano Reggiano
Mürbeteig

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln mit der Bratwurst und den Erbsen in einer Pfanne andünsten. Die Béchamelsauce und die rohen Casarecci mit Mortadella dazugeben und in der Pfanne schwenken. In eine Auflaufform geben. Den Mürbeteig schneiden und die Auflaufform damit bedecken
Den Mürbeteig mit Eigelb bestreichen, zehn Minuten im Backofen bei 170°C backen und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAGGI DI SOLE ALLA CARBONARA mit Polei-Minze, Zucchini und Roggenbrot

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

130g / 7 Stk. Raggi di Sole mit Carbonara
20 g Roggenbrot
60 g Zucchini
Polei-Minze

ZUBEREITUNG

Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Raggi di Sole vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Die Zucchini in der Pfanne anbraten. Dann die Raggi di Sole dazugeben und mit den Zucchini in der Pfanne schwenken.
Auf dem Teller anrichten, mit Roggenbrot und der Polei-Minze garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAGGI DI SOLE MIT OSSOBUCO, Reiscreme mit Safran und knusprigem Reis

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

140g / 7 Stk. Raggi di Sole mit Ossobuco
50 g Knochenmark
15 g knuspriger Reis
50 g Reiscreme mit Safran
Tahoon-Kresse

ZUBEREITUNG

Das Knochenmark in der Pfanne erhitzen. Die bereits zubereitete Reiscreme mit Safran aufwärmen und gleichzeitig die Raggi di Sole 4 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Dann in der Reiscreme schwenken. Dann die Reiscreme auf den Teller geben und die Raggi di Sole darauf anrichten. Mit knusprigem Reis, Knochenmark und Tahoon-Kresse garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAGGI DI SOLE MIT ENTE an Creme aus gegrilltem Poree mit Rotwein- und Preiselbeer-Emulsion

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150g / 7 Stk. Raggi di Sole mit Ente
150 g Poree
60 ml Rotwein
10 g Brauner Zucker
Sojasprossen

ZUBEREITUNG

Die Creme aus gegrilltem Poree zubereiten. Den Rotwein mit den Preiselbeeren und dem Zucker reduzieren und zu einer Emulsion verarbeiten. Einen Teil des Porree in feine Streifen schneiden und bei 160°C frittieren. Die Raggi di Sole vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und in Butter schwenken. Die Poree-Creme auf dem Teller verteilen und die Raggi di Sole darauf anrichten. Mit der Rotwein-Preiselbeer-Emulsion, dem frittierten Poree und den Sojasprossen garnieren und…

Boun Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLONI MIT GESCHMORTER RINDERBACKE mit einer Creme aus gebratenen Karotten, weißem Spargel und Trüffel

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

130g / 6 Stk. Ravioloni mit geschmorter Rinderbacke
60 g Weißer Spargel
100 g Karotten
5 g Trüffel
Frischer Thymian

ZUBEREITUNG

Die gebratenen Karotten zu einer Creme verarbeiten. Den Spargel schälen und kochen. Die Ravioloni vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Dann zusammen mit dem Spargel in der Pfanne mit Butter schwenken. Die Karotten-Creme auf dem Teller verteilen und die Ravioloni und den Spargel darauf anrichten.

Mit Trüffel und Thymian garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

FIORELLINI MIT TRÜFFEL mit Stracchino-Fondue, pochiertem Wachtelei und Löwenzahn

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

125g / 13 Stk. Fiorellini mit Trüffel
2 Wachteleier
20 ml Milch
50 g Stravvhino
Löwenzahn
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Stracchino-Fondue zubereiten. Die Wachteleier pochieren. Die Fiorellini drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Das Stracchino-Fondue auf dem Teller verteilen und die Fiorellini darauf anrichten. Mit Löwenzahn, etwas Olivenöl Extra Vergine und schwarzem Pfeffer garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLO MIT KÜRBIS ALLA MANTOVANA an Salat mit Kürbis und Vinaigtette

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

140 g / 6 Stk. Raviolo mit Kürbis alla Mantovana
40 g Kürbis
3 Scampi
15 ml Reduktion aus Balsamico-Essig und Orang
10 Zichoriensprossen
10 Chicoree

ZUBEREITUNG

Die Ravioloni vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Ölivenöl oder Butter schwenken.
Auf die Reduktion aus Balsamico-essig und Orange anrichten. Mit den Scampi, dem Chicoree, der Orangenschale und den Zichoriensprossen garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

RAVIOLONI MIT CACIO E PEPE mit Pecorino Romano in Carbonara-Sauce und Schweinebacke

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

130 g / 6 Stk. Ravioloni mit Cacio e pepe
30 g Schweinebacke
1 Eigelb
20 g Frische Sahne
20 ml Wasser
Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Ravioloni vier Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Die Carbonara-Sauce zubereiten und die schweinebacke in kleine Streifen schneiden und kross anbraten.
Die Ravioloni auf einem Teller anrichten und mit der Carbonara-Sauce und der kross angebratenen Schweinebacke garnieren, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

FIORELLINO MIT CASTELMAGNO an Erbsencreme mit knuspriger Schweinebacke

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

120 g / 13 Stk. Fiorellino mit Castelmagno
60 g Schweinebacke
100 g Erbsen
15 g Castelmagno

ZUBEREITUNG

Die Schweinebacke fünf Minuten im Ofen bei 200 g braten. Die Fiorellini drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Die Erbsencreme auf dem Teller verteilen und die Fiorellini darauf anrichten. Mit der knusprigen Schweinebacke, Erbsen und dem Castelmagno garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

MEZZELUNE MIT PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE, gemischtem Spargel und Balsamico-Essigperlen

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

140 g / 9 Stk. Mezzelune mit Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
5 g Balsmico-Essigperlen
40 g Grüner spargel
30 g Violetter Spargel

ZUBEREITUNG

Den Spargel in der Pfanne leicht anbraten. Die Mezzelune vier Minuten Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Auf dem Teller anrichten und mit dem in schweiben geschnittenen Spargel und Balsamico-Essigperlen garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

CAPPELLETTI MIT CULATELLO in Aspik

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

130 g / 55 Stk. Cappalletti mit Culatello
300 g Aspik aus Hühnerbrühe
30 g Karotten
50 g Champignons
20 g Erbsen
20 g Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln mit salz bestreuen und im Ofen backen. Die Karotten würfeln und zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Champignons und Erbsen in der Pfanne anbraten. Die Cappalletti mit Culatello zwei Minuten in Kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und sofort zu dem Aspik geben. Mit den Zwiebeln, den Champignons, den Karotten und den Erbsen garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GRAN GIRASOLE MIT KARTOFFEL UND TINTENFISCH mit Kartoffelpüree, gebratenen Paprikaschoten und geräuchertem Paprikapulver

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

180 g / 5 Stk. Gran Girasole mit Kartoffeln und Tintenfisch
40 g Kartoffeln
60 g Paprikaschoten
Geräuchertes Paprikapulver
Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Paprikaschoten braten und dann filetieren. Das Kartoffelpüree zubereiten. Die Gran Girasole vier Minuten in Kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann eine Minuten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl oder Butter schwenken. Das Kartoffelpüree auf dem Teller verteilen und die Gran Girasole darauf anrichten. Mit Paprikaschoten, Petersilie und geräuchertem Paprikapulver garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de

GIRASOLE MIT BACCALÀ ALLA VIECENTINA mit Tomatenemulsion, Taggiasca-Oliven und Brot-Crumble

Zubereitungszeit	Portionen	Schwierigkeitsgrad
10 MIN	**1**	**Einfach**

ZUTATEN

150 g / 9 Stk. Girasole mit BaccalàKalla Viencentina
20 g Roggenbrot
30 g Taggiasca-Oliven
150 g Kirschtomaten
Frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Tomatenemulsion zubereiten. Die Girasole vier Minuten in Kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen und dann zusammen mit der Toatenemulsion in der einer Pfanne schwenken. Mit den Taggiasca-Oliven, den Kirschtomaten, dem Roggenbrot-Crumble und der frischen Petersilie garnieren und…

Buon Appetito!

Giovanni Rana Deutschland GmbH
Hanauer Landstraße 291, 60314 Frankfurt am Main
Ihr Ansprechpartner für Food Service: Kai Bergander
+49 (0) 69 24 75 322 54 / +49 (0)172 20 62 428 / k.bergander@giovannirana.de