



## Un rendez-vous savoureux en amoureux signé Giovanni Rana à l'occasion de la **Saint Valentin**



### **Giovanni Rana et les pâtes fraîches : une histoire d'amour comme au premier jour !**

L'amour et la passion sont **au cœur de l'histoire de la famille Rana** : en 1962, Monsieur Rana crée son premier atelier de fabrication artisanale en travaillant d'abord avec... sa fiancée.

Une véritable complicité et compatibilité voient alors le jour : tandis que Giovanni Rana s'occupait de la pâte, sa fiancée préparait, elle, la farce.

Aujourd'hui, l'amour est toujours le fondement des valeurs qui animent la *famiglia*.

### **Ces dernières années, la Maison Rana n'a cessé de surprendre ses gourmets à travers des recettes toujours plus étonnantes et savoureuses.**

Des Pâtes Lisses, des Tortellini, des Ravioli Bio au Blé Complet... Chaque nouveauté étant sans exception empreinte des valeurs de cette grande Maison : des produits **gourmands** imaginés et développés avec un impératif, celui de **l'excellence dans la qualité** ; des créations **originales** réalisées grâce à un **savoir-faire italien unique** qui se transmet de génération en génération ; mais encore et surtout, des produits **chargés d'amour** à l'image de ce qui unit Giovanni Rana à ses gourmets.

### **Une flamme qui n'est pas près de s'éteindre**

Dans la froideur hivernale et à l'approche de **la Saint Valentin**, Giovanni Rana réchauffera les cœurs en proposant goût, simplicité et rapidité dans la préparation de ses créations. La promesse ? Du temps gagné en cuisine pour davantage de moments d'exception à deux pour un maximum de sentiments ! Et ce au travers de trois gammes incontournables : la gamme de pâtes lisses, la gamme Gourmet et la gamme Bio. De quoi ravir sa moitié !

### **Votre plus beau Voyage Romantique ... à domicile !**

Voyager en amoureux tout en restant chez soi n'aura jamais été aussi simple ! Cette année, on troque les bouquets de fleurs et les gourmandises chocolatées contre un dîner aux chandelles pour partager un beau moment de complicité.

### **Le saviez-vous ?**

Vérone est considérée comme la ville des amoureux, notamment parce que Shakespeare y fit vivre Roméo et Juliette. Et c'est également non loin dans ce haut-lieu de l'amour que sont nées et continuent d'être produites les pâtes fraîches Giovanni Rana...





## UN DINER AUX CHANDELLES



Pour vous assurer la meilleure des Saint-Valentin, le maestro italien sublime la qualité des pâtes fraîches en mettant à l'honneur ses plus beaux ingrédients dans chaque gamme :

- **La Gamme de Pâtes Lisses** : les incontournables pâtes lisses reviennent : Spaghettoni, Tagliatelle – simple, extra large ou encore 4 céréales – et Fettucini, soit des grands classiques de la gastronomie italienne ! Réalisées à base d'œufs extra-frais de poules élevées en plein air, ces réalisations viendront ravir les papilles des amoureux de recettes traditionnelles.
- **La Gamme Gourmet** : les créations iconiques de la maison Rana, reviennent avec une farce toujours plus généreuse et onctueuse pour vous faire vivre un moment gustatif d'excellence.
- **La Gamme Plaisir et Bien-Être** : pour allier tous les bienfaits des légumes et l'énergie des pâtes : un petit plaisir pour de grands moments ensemble !
- **La Gamme Bio** : les *green couples* pourront également trouver leur bonheur grâce à une recette de Ravioli Bio au Blé Complet, naturellement plus riche en nutriments et fibres.

### Spaghettoni Giovanni Rana

Vous avez toujours rêvé de rejouer la célèbre scène de La Belle et Le Clochard ? Réjouissez-vous, car le rêve va enfin devenir réalité avec les superbes *Spaghettoni Giovanni Rana*, plus épaisses que de simples Spaghetti. A déguster savoureusement en amoureux !

*Prix de Vente conseillé : 1,99€ / 300g*



### Tagliatelle Giovanni Rana

Les traditionnelles Tagliatelle seront idéales pour tout dîner aux chandelles ! Le petit + : une texture irrégulière qui permet au pâtes de mieux se marier avec la sauce et de créer une harmonie gourmande. Une chose est sûre, les *Tagliatelle Giovanni Rana* viendront réchauffer les cœurs avec des assiettes pleines de saveurs.

*Prix de Vente conseillé : 1,99€ / 300g*

### Tortellini Saumon Fumé & Fromage Frais Giovanni Rana

Avec sa chair rose et fumée, le saumon est au cœur de cette création, délicatement sublimée par une touche gourmande de fromage frais. Ce duo délicat, dévoilé dans un écrin de pâte ultrafine, saura ravir les amoureux !

*Prix de Vente conseillé : 3,50€ / 250g*





## Grand Ravioli Fromage De Chèvre & Fines Herbes Giovanni Rana

Quand la saveur unique du fromage de chèvre rencontre la douceur des fines herbes, la gourmandise ne peut qu'être au rendez-vous.

Giovanni Rana rassemble subtilement deux produits à tomber, qui sauront, à coup sûr, charmer votre moitié ...  
Des volontaires pour les tester ?

*Prix de Vente conseillé : 3,30€ / 250g*

## Ravioli Potiron & Petits Oignons Grillés Giovanni Rana

Les notes sucrées du potiron et le goût des oignons grillés se rencontrent dans une explosion de saveurs : de quoi ravir les papilles des amoureux gourmets !

*Prix de Vente conseillé : 3,30€ / 250g*



## Ravioli Bio au blé complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata Giovanni Rana

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.

Un combo 100% green pour ravir tous les amoureux de la nature et des produits biologiques, qui n'enlèvera rien à ses saveurs.

*Prix de Vente conseillé : 3,50€ / 250g*

# Spaghettoni Giovanni Rana à l'aubergine et à la ricotta salée, Une recette typique sicilienne qui sent bon la Méditerranée



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet (250g) de Spaghettoni Giovanni Rana
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 350 g d'aubergines
- ✓ 200 g de ricotta salée
- ✓ Quelques branches de fenouil
- ✓ Huile d'olive vierge extra
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Coupez l'aubergine en dés et enduisez-les d'un filet d'huile au pinceau. Faites-les cuire dans une poêle bien chaude pendant 4 à 5 minutes puis salez-les.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée, faites cuire les Spaghettoni en suivant les instructions figurant sur l'emballage, et égouttez-les en réservant un peu d'eau de cuisson.

Assaisonnez la ricotta avec une pincée de sel, du poivre et un filet d'huile d'olive vierge extra, puis mélangez pour la rendre crémeuse.

Versez les Spaghettoni dans la poêle, faites-les sauter avec les aubergines, puis ajoutez la ricotta et du poivre moulu. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour diluer, si nécessaire, et mélangez.

Garnissez avec les branches de fenouil et servez immédiatement.

# Tagliatelle avec magret de canard au Porto



20 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet (250g) de Tagliatelle Giovanni Rana
- ✓ 1 magret de canard d'environ 500 g
- ✓ 1/2 petit oignon rouge
- ✓ 300 ml de Porto rouge
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 4 clous de girofle
- ✓ 2 baies d'anis étoilé
- ✓ 2 bâtons de cannelle
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Incisez la peau du magret de canard avec des coupes perpendiculaires pour former une grille. Faites chauffer une poêle antiadhésive et faites dorer le magret sur la peau pendant 7 à 8 minutes à feu moyen. Salez, retournez le magret de l'autre côté et poursuivez la cuisson encore 3-4 minutes.

Pendant ce temps, coupez l'oignon en quartiers et portez à ébullition une casserole d'eau salée.

Retirez le magret de canard de la poêle et couvrez-le de papier aluminium.

Enlevez la graisse restante, à l'exception de deux cuillères à soupe, ajoutez le Porto, le miel, une feuille de laurier et la moitié des épices ; salez et poivrez, augmentez le feu et laissez jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

Dans le même temps, dans une autre casserole, faites fondre le beurre avec la feuille de laurier.

Faites cuire les Tagliatelle en suivant les instructions sur l'emballage, égouttez et assaisonnez avec du beurre épicié.

Coupez le magret en grosses tranches.  
Servez avec les Tagliatelle et ajoutez la sauce.

# Tortellini Saumon à la Crème, Amandes et Fines Herbes



5 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachets (250g) de Tortellini Saumon Fumé et Fromage Frais Giovanni Rana
- ✓ 125 ml de crème fraîche
- ✓ 100 g de saumon fumé en tranches
- ✓ 15 g d'amandes effilées
- ✓ Quelques branches de ciboulette
- ✓ 1/2 bouquet de cerfeuil
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Faites griller les amandes dans une poêle antiadhésive sans les assaisonner pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Hachez finement la ciboulette. Coupez le saumon en petits morceaux. Versez la crème dans une grande poêle antiadhésive et laissez réduire du tiers à feu moyen-vif.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Pendant ce temps, faites bouillir les tortellini dans beaucoup d'eau salée, égouttez-les avec une écumoire et transférez-les directement dans la casserole avec la crème. Ajoutez le saumon en morceaux et faites revenir doucement pendant une minute.

Hors du feu, assaisonnez-les avec la ciboulette et le cerfeuil.

Répartissez les tortellini dans les assiettes et servez-les saupoudrés d'amandes grillées.

# Grand Ravioli Fromage De Chèvre & Fines Herbes avec Truffe



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet (250g) de Grand Ravioli de Chèvre & Fines Herbes Giovanni Rana
- ✓ 250 g de pholiotés du peuplier lavées et émincées (champignons)
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 30 g de Parmigiano Reggiano
- ✓ Thym
- ✓ Copeaux de truffe
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Faites cuire les Ravioli dans une grande quantité d'eau salée pendant 3 minutes.

Pendant ce temps, faites revenir les champignons dans le beurre en ajoutant du sel, du poivre et du thym frais.

Égouttez les ravioli et mélangez-les avec les champignons et le Parmigiano Reggiano.

Servez avec des copeaux de truffe.

# Ravioli Potiron & Petits Oignons Grillés *à la gricia*



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet (250g) de Ravioli Potiron & Petits Oignons Grillés Giovanni Rana
- ✓ 100 g de lard coupé en dés (ou de bacon)
- ✓ 1 cuillère à soupe de poivre fraîchement moulu
- ✓ 1 tasse de Pecorino Romano râpé
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel

## La recette :

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à frire et faites sauter le lard coupés en dés à feu moyen jusqu'à ce que les bords soient un peu croustillants. Retirez la viande avec une cuillère à égoutter et mettez de côté.

Pendant ce temps, faites cuire les ravioli dans une grande quantité d'eau salée pendant 2 minutes, puis égouttez-les en mettant ½ tasse d'eau de cuisson de côté.

Ajoutez les ravioli et l'eau de cuisson dans la poêle, ainsi que le Pecorino Romano. Mélangez à feu très doux.

Lorsque les ravioli sont bien enrobés et crémeux, ajoutez le lard en dés et mélangez.

Servez, ajoutez le Pecorino Romano rappé.  
Salez et poivrez.

# Ravioli Bio Épinards, Ricotta Et Burrata Aux Noix Et Gorgonzola



10 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet (250g) de Ravioli Bio au Blé Complet Ricotta, Epinards et Fromage Burrata Giovanni Rana
- ✓ 40 g beurre
- ✓ 110 g gorgonzola piquant (poids net sans la croûte)
- ✓ 50 g cerneaux de noix
- ✓ Sel et poivre

## La recette :

Faites cuire les Ravioli dans une grande quantité d'eau salée pendant 3 minutes.

Une demi-minute avant la fin de la cuisson, faites fondre le beurre dans une grande poêle antiadhésive.

Égouttez les ravioli à l'aide d'une écumoire et versez-les dans la poêle où dore le beurre. Faites-les revenir quelques instants.

Servez les assiettes.

Ajoutez le gorgonzola émietté et les noix concassées.

Salez et poivrez.