



NOUVELLE RECETTE

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

**GIOVANNI RANA
MET DE LA COULEUR
DANS NOS ASSIETTES !**



Giovanni Rana égaye nos mercredis et twiste la célèbre salade niçoise pour la joie des familles !



Cette année, on oublie le froid et le mauvais temps et on fait le plein de couleurs dans nos assiettes avec **Giovanni Rana** !

En panne d'idées recettes ? Peu de temps pour cuisiner, surtout le mercredi avec les plannings chargés des enfants ? La célèbre marque familiale italienne nous simplifie la vie et fait preuve une nouvelle fois de créativité pour faire de nos repas une fête, en un tour de main ! Rouge, vert, jaune ou encore violet... sa délicieuse recette de gnocchi à poêler, apporte une belle touche de couleur dans nos vies !

Attentive aux attentes des gourmets, **Giovanni Rana** partage sa passion pour la **qualité** en proposant une recette pleine de **gaieté** et de **vitalité** !





NOUVEAU

*Moelleux à l'intérieur
et croustillants à
l'extérieur*



1,69€ les 300g

GNOCCHI À POÊLER TRADITION

Pour dévorer nos mercredis, Giovanni Rana propose sa nouvelle recette de gnocchi à poêler composée de 4 ingrédients seulement et pleine d'authenticité et de saveurs.

Moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, les **Gnocchi à Poêler Tradition** sont issus d'une fabrication délicate qui respecte et préserve la saveur et le parfum des bons ingrédients soigneusement sélectionnés.

Prêts en 5 minutes à la poêle, les **Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana** sont la combinaison parfaite entre rapidité, goût et qualité !

Authentiques, savoureux et faciles à réaliser, ils comblent toute la famille pour un moment de partage et d'évasion.

Après l'école ou le travail, toutes les occasions sont bonnes pour déguster les délicieuses recettes de Giovanni Rana !

SALADE NIÇOISE AUX GNOCCHI À POÊLER TRADITION

Facile - ⏱ 10 Min - Pour 4 personnes



RECETTE

Ingrédients :

- **1 sachet de Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana**
- 7 g de beurre
- 1 kg d'haricots verts
- 134 g de tomates cerises
- ¼ oignon rouge en tranches
- 100 g de thon à l'huile d'olive
- 4 œufs durs
- Huile d'olive extra vierge
- Vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre

Préparation :

1. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Faire cuire les haricots verts pendant une quinzaine de minutes. Les égoutter et les laisser refroidir.
2. Couper en deux les tomates cerises et les mettre dans le plat.
3. Mélanger l'oignon, le thon et les haricots verts.
4. Assaisonner la salade avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.
5. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen/doux. Ajouter les Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana et les faire revenir à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mettre de côté.
6. Disposer les gnocchi dans le plat, ajouter les œufs durs coupés en quartiers, mélanger et servir.

À propos de Giovanni Rana :

Giovanni Rana, la qualité sans compromis et la quête de l'excellence du goût !

Le parcours culinaire de Giovanni Rana a commencé dès son plus jeune âge dans la boulangerie familiale où il s'occupait de la production et de la livraison du pain avec ses frères. Au début des années 60, Giovanni remarque que les familles ont de moins en moins de temps pour réaliser leurs propres pâtes fraîches à la maison. Pour répondre à ce besoin, il décide alors de fabriquer lui-même des pâtes fraîches farcies en prenant soin de choisir des matières premières de qualité. Puis, à bord de sa moto rouge, il sillonne les routes pour livrer lui-même ses pâtes fraîches. Son ambition depuis toujours : offrir à chaque famille la possibilité de déguster des pâtes fraîches.

Grâce à sa passion pour la cuisine italienne authentique et la sélection d'ingrédients de qualité, il parvient à créer des produits identiques à ceux réalisés à la main, en inaugurant même la catégorie industrielle des pâtes fraîches. Giovanni Rana convainc les gourmets italiens : ses pâtes fraîches deviennent rapidement les plus populaires d'Italie. Et même s'il ne les livre plus personnellement aujourd'hui, la qualité, le goût, la fraîcheur et la variété de ses produits restent intacts.

Aujourd'hui, grâce à ce savoir-faire de près de 60 ans d'histoire, le groupe Rana est un leader mondial du marché des pâtes fraîches farcies. Gian Luca Rana, le fils de Giovanni et actuel PDG, dirige l'entreprise depuis plus de 30 ans avec une passion indéfectible, un engagement sans faille pour la qualité, le goût et l'innovation. Gian Luca a fait de l'entreprise un acteur international qui produit ses pâtes fraîches dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 60 pays et compte 3.500 employés dans le monde.

En France, Rana est la marque de pâtes fraîches farcies la plus vendue, appréciée et reconnue pour sa qualité. Grâce à ses produits, qui allient tradition italienne et innovation, la famille Rana révolutionne le marché et donne une nouvelle dimension au plaisir des pâtes fraîches. Rana ne propose pas seulement des pâtes farcies, mais aussi des pâtes fraîches non farcies, des gnocchi à poêler ainsi que des feuilles de lasagnes fraîches, des sauces et des plats frais à cuisiner.

Motivée par sa passion pour la cuisine, l'entreprise familiale est constamment à la recherche de solutions repas inédites afin d'offrir à ses consommateurs des recettes savoureuses, variées, de haute qualité, et qui se préparent facilement à la maison.



@giovanniranafrance
www.giovannirana.fr



CONTACTS
MÉDIAS



Manon PILLI

m.pilli@rpca.fr / 07 77 73 04 79

Hyacinthe PRACHE

h.prache@rpca.fr / 06 20 67 67 17