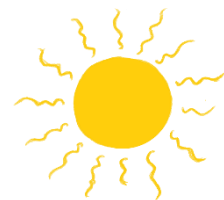




## A l'arrivée des beaux jours, le soleil est dans l'assiette avec les recettes Giovanni Rana !



**Pesto, légumes du soleil, mozzarella, basilic... Les incontournables de la cuisine italienne s'invitent à nos tables pour des repas sous le signe de la fraîcheur et de l'authenticité.**

Pour égayer le moment du repas, Giovanni Rana propose cinq recettes estivales alliant plaisir et équilibre. Dans ces créations, les meilleurs légumes rencontrent la douceur de la mozzarella et de la ricotta, ou encore les saveurs plus prononcées du Parmesan et du fromage de chèvre. Les adeptes des tendances green et healthy sauront également trouver leur bonheur dans cet éventail ensoleillé de choix, avec un grand classique de la marque et sa farce savoureuse de légumes cuisinés.

**Et parce que pour Giovanni Rana l'excellence est toujours une priorité, toutes ces recettes mettent à l'honneur les meilleurs ingrédients, minutieusement sélectionnés pour leur goût unique !**

### LES INCONTOURNABLES

#### Tortellini Pesto, Basilic & Pignons

Le traditionnel pesto, avec le parfum unique du basilic de Ligurie et le croquant des pignons de pin, est au cœur de cette farce gourmande, qui fera voyager toutes les papilles.

Une recette authentique à découvrir et redécouvrir !

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 2,99€ les 250g*



#### Ravioli Tomate & Mozzarella

Ce grand duo italien, devenu l'un des incontournables de nos tables d'été, se rejoue avec simplicité et délicatesse dans cette recette de Ravioli pour petits et grands gourmands !

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 2,99€ les 250g*

### LES GOURMETS

#### Grand Ravioli Fromage de Chèvre & Fines Herbes

Pour ravir les fines bouches, cette création allie le fondant du fromage de chèvre aux parfums délicats de la ciboulette et du persil plat !

Une recette 100% fraîcheur !

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



## 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



## Ravioli Légumes du Soleil

Les protagonistes des tables méditerranéennes se rencontrent dans cette recette haute en couleurs. Avec ses courgettes cuisinées, ses poivrons savoureux et ses aubergines fondantes, cette farce aux saveurs du Sud réglera toutes les papilles !

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

## LES RECETTES COUP DE CŒUR POUR LA BELLE SAISON

### Salade de Tortellini Pesto, Basilic & Pignons avec tomates cerises et mozzarella

20 min – 2 personnes

#### Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Tortellini Pesto, Basilic & Pignons Giovanni Rana
- ✓ 1 sauce Pesto et ses Pignons Giovanni Rana
- ✓ 200 gr de perles de mozzarella fraîches
- ✓ 500 gr de tomates cerises, coupées en deux
- ✓ Fromage Parmigiano Reggiano finement râpé
- ✓ Quelques feuilles de basilic frais
- ✓ Sel et poivre

#### La recette :

Faites cuire les Tortellini selon les instructions de l'emballage. Pendant la cuisson, remplissez un saladier d'eau froide. Une fois les Tortellini cuits, égouttez-les à l'aide d'une écumoire et faites-les refroidir dans le bain d'eau froide pendant 2 minutes. Puis égouttez à nouveau.

Dans un grand saladier, ajoutez la sauce pesto et allongez-la si nécessaire avec un peu d'eau froide. Ajoutez-y les Tortellini et mélangez doucement. Ajoutez les perles de mozzarella fraîche et les tomates cerises coupées en deux. Saupoudrez de Parmigiano Reggiano, garnissez de basilic frais et servez.



# Ravioli Tomate & Mozzarella cuisinés aux artichauts et au jambon cru



20 min – 2 personnes



## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Ravioli Tomate & Mozzarella Giovanni Rana
- ✓ 4 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 1 échalote hachée
- ✓ 5 asperges, taillées et coupées en fines tranches
- ✓ 125 ml de vin blanc sec
- ✓ 100 gr de jambon cru, coupé en fines lamelles
- ✓ 125 ml de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 œuf
- ✓ Sel & poivre

## La recette :

Faites chauffer l'huile d'olive extra vierge dans une grande poêle, ajoutez l'échalote émincée et faites cuire, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, pendant 3-4 minutes. Puis, ajoutez les asperges et le jambon cru coupé en dés ou en fines tranches, faites dorer pendant 5 minutes. Pensez à remuer de temps en temps. Versez le vin et continuez la cuisson durant 5 minutes supplémentaires. Pendant que la poêle est encore sur le feu, ajoutez la crème, le sel et le poivre.

Entre temps, démarrez la cuisson des Ravioli selon les instructions de l'emballage. Puis égouttez à l'aide d'une écumoire en réservant une demi tasse d'eau de cuisson.

Versez la préparation à base d'asperges et de jambon cru dans un grand bol, cassez-y l'œuf entier et amalgamez. Ajoutez-y les Ravioli une fois cuits et mélangez délicatement, arrosez avec l'eau de cuisson, si nécessaire.

Vous pouvez maintenant servir les assiettes et assaisonner à votre convenance !

# Grand Ravioli Fromage de Chèvre et Fines Herbes cuisinés avec du bacon et de la roquette

20 min – 2 personnes

## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Grand Ravioli Fromage de Chèvre et Fines Herbes Giovanni Rana
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 100 g de bacon fumé coupé en fines tranches
- ✓ 3 g de roquette fraîche
- ✓ Sel & Poivre



### La recette :

Dans une grande poêle, faites dorer le beurre sur feu moyen. Ajoutez y les lamelles de bacon et laissez les caraméliser pendant quelques minutes. Puis éteignez le feu, ajoutez 3 cuillères d'eau chaude dans la poêle et mélangez.

Dans une casserole, lancez la cuisson des Ravioli selon les instructions de l'emballage et égouttez-les à l'aide d'une écumoire. Versez les ravioli cuits dans la poêle avec le bacon et mélangez avec soin.

Servez dans les assiettes, ajoutez quelques feuilles de roquette et assaisonnez à votre convenance !

## Ravioli Ricotta, Épinards & Mascarpone avec crevettes et juliennes de légumes



15 min – 2 personnes



### Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Ravioli Ricotta, Épinards & Mascarpone Giovanni Rana
- ✓ 5 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge aromatisée à l'ail
- ✓ 40 g de carottes coupées en julienne
- ✓ 40 g de courgettes taillées en julienne
- ✓ 40 g de petits pois frais
- ✓ 20 queues de crevettes crues, décortiquées
- ✓ Sel & Poivre

### La recette :

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

Puis, ajoutez les petits pois, couvrez, et laissez cuire sur feu bas durant 8 à 10 minutes en arrosant avec un peu d'eau si besoin. Ajoutez ensuite les carottes, les courgettes, les crevettes et laissez cuire le tout durant 5 min supplémentaires, sans couvrir cette fois. Ajoutez un peu de sel et de poivre.

Démarrez la cuisson des Ravioli selon les instructions de l'emballage et égouttez-les à l'aide d'une écumoire. Une fois les Ravioli cuits, versez les dans la poêle avec les légumes et mélangez avec soin.

Dégustez !



# Ravioli Légumes du Soleil cuisinés au poulet grillé et aux fromages italiens

15 min – 2 personnes

## Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Ravioli Légumes du Soleil Giovanni Rana
- ✓ 1 Sauce Fromages italiens Giovanni Rana
- ✓ 300 gr de blanc de poulet grillé et tranché en lamelles
- ✓ 2 c. à s. de persil frais haché
- ✓ Fromage Pecorino Romano ou Parmigiano Reggiano
- ✓ Sel & Poivre

## La recette :

Dans une grande poêle, à feu moyen, faites cuire la sauce Giovanni Rana Fromages italiens et le poulet.

Pendant ce temps, préparez également les Ravioli selon les instructions sur l'emballage, et égouttez-les à l'aide d'une écumoire, en réservant une demi tasse d'eau de cuisson.

Ajoutez les Ravioli et le persil haché dans la poêle et mélangez délicatement en délayant avec l'eau de cuisson pour obtenir une consistance plus lisse.

Servez dans les assiettes, saupoudrez de fromage et garnissez de persil supplémentaire.



*Giovanni Rana est revenu à l'antenne avec une nouvelle signature, « **une seule vérité, le goût** ». Une campagne inédite qui met en scène la cuisine italienne ; simple, savoureuse et conviviale à partager avec ses proches autour d'une table. À travers une série de questions ouvertes, la marque invite le consommateur à donner son avis avec le claim « **A vous de juger !** » [www.avousdejuger.fr](http://www.avousdejuger.fr). Cette campagne illustre le savoir-faire et la passion qui guident au jour le jour la marque, et sa volonté d'offrir à chacun toute l'authenticité de la tradition culinaire italienne.*

*En 2017, la campagne « **A vous de juger** » continue avec un jeu concours permettant de gagner 50 séjours pour deux personnes à Vérone afin de vivre une expérience immersive dans l'univers Rana. Les consommateurs pourront donner leur avis sur le produit dégusté et être sélectionnés pour un voyage de 3 jours à la découverte de l'Italie : Giovanni Rana et sa famille vous ouvrent les portes de leur maison ! Plus d'informations sur le site.*

## 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.giovanrirana.fr](http://www.giovanrirana.fr)  
[www.avousdejager.fr](http://www.avousdejager.fr)

**CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR**

Roberta Carrara – [rcarrara@hopscotch.fr](mailto:rcarrara@hopscotch.fr) – 01 58 65 00 89

Elise Chouguiat – [echouguiat@hopscotch.fr](mailto:echouguiat@hopscotch.fr) – 01 58 65 10 80

