



Pour cette **Saint-Valentin**, c'est une rencontre entre amour et gourmandise qui se prépare !

Créatifs, veggy ou gourmets, tous les couples trouveront leur bonheur grâce à Giovanni Rana.

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 et un éventail gourmand de sauces fraîches.

Pour l'occasion il dévoile trois recettes mettant à l'honneur ses pâtes fraîches farcies, parfaites à déguster en amoureux.

Avec ces trois 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 !



Cocotte de Ravioli aux cèpes, haricots verts et champignons

Ingrédients

- ✓ Grands Ravioli Cèpes, fromages & champignons émincés Giovanni Rana : 250g
- ✓ 2 oignons jaunes
- ✓ 50 g de farine
- ✓ 2 c. à s. de chapelure
- ✓ 2 c. à s. d'huile d'olive
- ✓ 450 g de haricots verts
- ✓ 15 g de beurre
- ✓ 300 g de cèpes
- ✓ 2 gousses d'ail émincées
- ✓ 90 g de crème fraîche
- ✓ Sel et poivre



Préchauffez votre four à 240°C. Dans un grand bol, mélangez les oignons émincés, 30 g de farine, la chapelure et le sel. Huilez une casserole avec de l'huile d'olive et disposez uniformément le mélange. **Faites cuire environ 30 minutes** au four jusqu'à ce que le mélange soit doré, en remuant une à deux fois. Retirez du four, mettez de côté, et baissez le four à 190°C. Pendant ce temps, faites cuire **les Ravioli Giovanni Rana** selon les instructions de l'emballage, égouttez et réservez.

Portez à ébullition de l'eau salée et plongez les haricots verts pendant 5 minutes environ. Pour les conserver croquants, plongez-les ensuite dans un bol d'eau froide avec glaçons et réservez.

Dans une poêle de taille moyenne, faites fondre le beurre et 1 c. à s. d'huile d'olive. **Ajoutez les champignons**, assaisonnez avec du sel et du poivre, et faites cuire jusqu'à ce que l'eau des champignons s'évapore, Saupoudrez le reste de la farine et faites cuire, en remuant régulièrement. Ajoutez lentement la crème fraîche pour éviter la formation de grumeaux. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 5 minutes, puis assaisonnez.

Versez dans la cocotte la préparation de champignons et les Ravioli. Garnissez avec le mélange croustillant réalisé avec les oignons et la chapelure et mettez au four 15 à 20 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré et chaud. Servir.



Grands Ravioli Cèpes, fromages & champignons émincés

Des pâtes généreusement fourrées aux cèpes avec des morceaux de champignons et de la ricotta, pour un résultat onctueux et fondant. Un trio d'exception qui séduira tous les gourmets.

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

Ravioli légumes du soleil aux amandes grillées

Ingrédients

- ✓ Ravioli légumes du soleil Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **75 g** d'amandes effilées
- ✓ **3 c. à s.** de persil haché (en prévoir plus pour la garniture)
- ✓ **50 g** de Pecorino Romano râpé (en prévoir plus pour la garniture)
- ✓ **4 c. à s.** d'huile d'olive
- ✓ **Sel et poivre**



Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. **Ajoutez les amandes** et faites cuire en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées, pendant environ 5 minutes. En parallèle, faites cuire **les Ravioli Giovanni Rana** selon les instructions de l'emballage et égouttez-les, en réservant un demi verre d'eau de cuisson des pâtes.

Dans la poêle, **mélangez les Ravioli et le persil aux amandes, puis ajoutez le Pecorino Romano râpé.** Versez l'eau de cuisson pour délier la sauce si nécessaire. Assaisonnez et servez en saupoudrant du Pecorino râpé et du persil. Servir.



Ravioli Légumes du soleil

Courgettes, poivrons et aubergines se rencontrent dans une farce légère aux saveurs du Sud. Une création ensoleillée pour un voyage gustatif au cœur de l'Italie

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

*Tortellini Pesto, Basilic & Pignons aux tomates cerises***Ingrédients**

- ✓ Tortellini Pesto, Basilic & Pignons Giovanni Rana : **250g**
- ✓ **4 c. à s.** d'huile d'olive
- ✓ **2 gousses** d'ail hachées
- ✓ **100 g** d'un mélange de tomates cerises (coupées en deux)
- ✓ **50 g** de parmesan râpé (en prévoir plus pour la garniture)
- ✓ **1 bouquet** de basilic frais (en garder pour la garniture)
- ✓ **Sel & poivre**



Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail haché et faites cuire environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit parfumé et légèrement doré. Ajoutez les tomates et faites-les cuire environ 4 minutes en remuant, **jusqu'à ce qu'elles flétrissent** et libèrent leur eau. Assaisonnez et réservez au chaud.

Cuisinez **les Tortellini Giovanni Rana** selon les instructions de l'emballage et égouttez-les en réservant un demi verre d'eau de cuisson des pâtes. **Ajoutez aux tomates les tortellini, ainsi que le parmesan râpé et le basilic haché, dans la poêle.** Ajoutez de l'eau de cuisson pour délier la sauce si nécessaire. Assaisonnez et garnissez avec du parmesan et des feuilles de basilic. Servir.

**Tortellini Pesto, Basilic & Pignons**

Pour retrouver la meilleure tradition de la cuisine ligure, le pesto est au cœur même des tortellini. Une vraie réussite haute en couleurs et en goût !

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



Une **Saint-Valentin**
gourmande au cœur
de la Dolce Vita!



*Pour toute information ou
demande de visuels :*

Clémence DIDIER | 01 58 65 10 19

cdidier@hopscotch.fr

Roberta CARRARA | 01 58 65 00 89

rcarrara@hopscotch.fr