



A la découverte des nouveaux Gnocchi Farcis à Poêler signés Rana

Quelques mois seulement après le lancement de ses Gnocchi à Poêler, la Maison Rana dévoile sa toute nouvelle gamme de **Gnocchi Farcis à Poêler**. Ces trois nouveaux produits aux cœurs gourmands sont créés selon une méthode respectant et préservant la saveur, la texture et le parfum des bons ingrédients naturels.

De quoi surprendre et ravir les papilles !

Les Gnocchi Farcis à Poêler : plein de surprises à l'intérieur !

Rana poursuit le défi de réunir **toute la famille** autour de la table et de faire plaisir aux petits et grands ! Pour cela, la maison Rana propose une nouvelle gamme de **Gnocchi Farcis à Poêler** déclinée en **3 recettes originales, surprenantes et savoureuses** ! Le tout, **toujours prêt en cinq minutes chrono** !

Au menu...

Les Gnocchi Farcis à Poêler sont à la fois croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur : un plaisir fondant qui fera l'unanimité ! De quoi satisfaire la gourmandise des enfants, et l'exigeant palais des parents.

À découvrir :

- La tendre association du **jambon** et de la **mozzarella**,
- L'alliance entre la fraîcheur de la **tomate** et la délicatesse de la **mozzarella**,
- Et enfin, le caractère des **fromages italiens** : gorgonzola, mozzarella, scamorza et mascarpone accompagnés de ricotta fraîche.

Cuisiner facile et authentique, c'est possible !

Qu'est-ce qui rend les Gnocchi Farcis à Poêler si bons ? La sélection soigneuse des matières premières ainsi qu'une préparation délicate qui respecte et préserve la saveur, la texture et le parfum des bons ingrédients.



La déclinaison de Gnocchi Farcis à Poêler Giovanni Rana



280g / 2,49 €

GNOCCHI FARCIS À POÊLER JAMBON MOZZARELLA

Quel est le secret pour des gnocchi qui plaisent à tous les coups ? Un cœur de mozzarella fondant et de jambon délicat pour une saveur qui séduira toute la famille ! Régalez petits et grands en seulement 5 minutes de cuisson.

GNOCCHI FARCIS À POÊLER FROMAGES ITALIENS

Ce qui rend ces gnocchi si gourmands, c'est l'association savoureuse des fromages typiques de l'Italie : le gorgonzola, la mozzarella, la scamorza, le mascarpone avec de la ricotta fraîche. Un goût incomparable qui vous transportera immédiatement au cœur de l'Italie !



280g / 2,49 €



280g / 2,49 €

GNOCCHI FARCIS À POÊLER TOMATE MOZZARELLA

Au menu : un cœur fondant de mozzarella associé à la fraîcheur de tomates savoureuses. Chacun se laissera séduire par ce grand classique de la cuisine italienne !

LE SAVIEZ-VOUS?

Outre l'amour et la passion que porte Giovanni Rana pour sa cuisine, la Maison met un point d'honneur à respecter la qualité et la saveur de ses produits :

« Je ne mets rien dedans que je ne donnerais à mes petits-enfants ».

Ce sera donc sans conservateurs, et sans huile de palme, s'il vous plaît !



Gnocchi Farcis à Poêler Jambon Mozzarella Giovanni Rana au miel de figues rôties et au pecorino

4 

15' 

Facile



Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Jambon Mozzarella Giovanni Rana
- 60 g de beurre
- 2 figues fermes
- 120 g de pecorino toscan
- Miel d'acacia
- Sel
- Poivre

Recette :

Lavez et séchez les figues, coupez-les en quatre et faites-les dorer dans une poêle avec 30 g de beurre jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Coupez le pecorino en gros morceaux.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive.

Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Une fois cuits, faites des brochettes avec les gnocchi, les quartiers de figues grillées et le fromage pecorino.



Gnocchi Farcis à Poêler Jambon Mozzarella Giovanni Rana avec une sauce au poivron

2 à 4 

20' 

Facile



Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Jambon Mozzarella Giovanni Rana
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- ½ oignon blond
- 1 gousse d'ail
- Des feuilles de basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre

Recette :

Lavez les poivrons, retirez la tige et les graines intérieures et coupez-les en morceaux. Épluchez et hachez l'oignon.

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive et faites dorer doucement l'oignon et la gousse d'ail épluchée pendant 2 ou 3 minutes, sans les colorer.

Ajoutez les poivrons; salez et poivrez, et poursuivez la cuisson pendant 8 à 10 minutes en mouillant avec 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau en remuant régulièrement. Peu avant la fin de la cuisson, retirez l'ail et ajoutez 3-4 feuilles de basilic.

Hachez finement la ratatouille et transférez-la dans un bol pour obtenir une sauce épaisse. Diluez avec un peu d'huile si la sauce est trop épaisse.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive. Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Une fois cuits, disposez-les sur de petits plateaux, garnissez-les de feuilles de basilic et plongez-les dans la sauce.



Gnocchi Farcis à Poêler Fromages Italiens Giovanni Rana à la moutarde et aux fruits secs

2 à 4 

10' 

Facile



Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Fromages Italiens Giovanni Rana
- 100 g de moutarde de fruits de crémone (figues, mandarines, poires, cerises, abricots ...)
- 50 g de noix mélangées (amandes, noisettes, canneberges ...)
- 1 noix de beurre

Recette :

Coupez la moutarde en petits morceaux, en retirant les potentielles graines encore présentes.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive. Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Une fois cuits, disposez-les sur une planche en bois. Assaisonnez avec un peu de sirop issu de la moutarde. Ajoutez la moutarde et les fruits secs, et servez.



Gnocchi Farcis à Poêler Fromages Italiens Giovanni Rana accompagnés de paniers de parmesan avec pignons de champignons, crème de champignon et épinards

6 

30' 

Facile



Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Fromages Italiens Giovanni Rana
- 80 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de farine de maïs
- 10 champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée de persil haché
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 poignée d'épinards
- Huile d'olive extra vierge
- 1 noix de beurre (facultatif)
- Sel
- Poivre

Recette :

Pour préparer les paniers, mélangez le parmesan avec la farine de maïs.

Dans une casserole :

Chauffez une petite poêle à frire antiadhésive et répartissez 2 cuillères à soupe du mélange de parmesan et de farine au centre pour former un rond de 10 à 12 cm de diamètre.

Au bout d'une minute, retirez la casserole du feu, soulevez délicatement le disque à l'aide d'une spatule et fixez-le au fond d'un verre en pliant les bords encore mous pour obtenir une petite corolle de fromage. Refroidissez le panier et retirez-le du verre.



Au micro-onde :

Coupez un disque de papier sulfurisé de 10 à 12 cm de diamètre et placez-le sur une assiette, recouvrez-le d'une couche de 2 cuillères à soupe du mélange de farine et parmesan et faites-le cuire au micro-ondes à 750 w pendant 1 minute. Retirez-le et fixez-le au fond d'un verre comme indiqué ci-dessus, puis retirez délicatement le papier sulfurisé. Refroidissez le panier et retirez-le du verre.

Préparez 6 paniers avec la méthode choisie et mettez-les de côté.

Nettoyez les champignons et séchez-les parfaitement. Coupez-les en tranches. Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile avec l'ail et la moitié du persil dans une poêle antiadhésive. Au bout d'une minute, ajoutez les champignons et faites sauter à feu vif jusqu'à ce que l'eau qu'ils libèrent soit absorbée.

Retirez l'ail et mélangez les champignons avec la crème fraîche. Transférez le mélange dans un bol, ajoutez le persil restant, salez, poivrez et mélangez.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive. Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Une fois cuits, divisez-les dans les 6 paniers de parmesan, assaisonnez avec une cuillère à soupe de crème aux champignons, garnissez d'épinards et servez.



Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana à la niçoise



2 

15' 

Facile

Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana
- 1 tomate cœur de bœuf
- 1 œuf dur
- 6 anchois
- 1 cuillère à soupe de câpres salées
- 12 olives dénoyautées
- 60 g de haricots verts
- 60 g de thon égoutté
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre

Recette :

Egouttez, lavez et faites bouillir les haricots verts dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 12 minutes, jusqu'à ce que la cuisson soit al dente. Egouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et conserver leur couleur. Egouttez à nouveau et gardez dans un plat.

Dessalez les câpres en les laissant tremper dans l'eau froide pendant 10 minutes et en changeant l'eau à plusieurs reprises, puis égouttez-les et placez-les aux côtés des haricots verts dans une assiette.

Ajoutez les olives.

Décortiquez l'œuf cuit et coupez-le en quartiers. Hachez le thon et coupez la tomate cœur de bœuf en rondelles.

Egouttez les anchois.

Ajoutez tous les ingrédients dans l'assiette et assaisonnez avec une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, une pincée de sel et du poivre fraîchement moulu, le tout sans mélanger.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive.

Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement.

Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés. Une fois cuits, ajoutez-les à la préparation.

Dressez et servez.



Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana au pesto et à la crème de burrata

2 à 4 

10' 

Facile



Ingrédients :

- 1 paquet de Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana
- 1 pot de sauce pesto et ses pignons Giovanni Rana
- 200 g de burrata
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre

Recette :

Versez le contenu de pot de pesto Giovanni Rana dans un bol.

Mélangez la burrata et la crème dans un autre bol.

Faites fondre une noix de beurre ou faire chauffer une cuillère d'huile d'olive extra vierge dans une poêle anti-adhésive. Versez les gnocchi et faites cuire à feu moyen en les remuant régulièrement. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à obtenir des gnocchi bien dorés.

Une fois cuits, versez-les dans un troisième bol, ajoutez les feuilles de basilic et servez.

Goûtez les gnocchi en les trempant alternativement dans de la crème de pesto ou de burrata.



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.giovanirana.fr

www.avousdejurer.fr

Contacts presse Agence Hopscotch :

Mélanie RODRIGUES | 01 41 34 23 94
mrodrigues@hopscotch.fr

Céline TAILLEZ | 01 70 94 65 08
ctaillez@hopscotch.fr