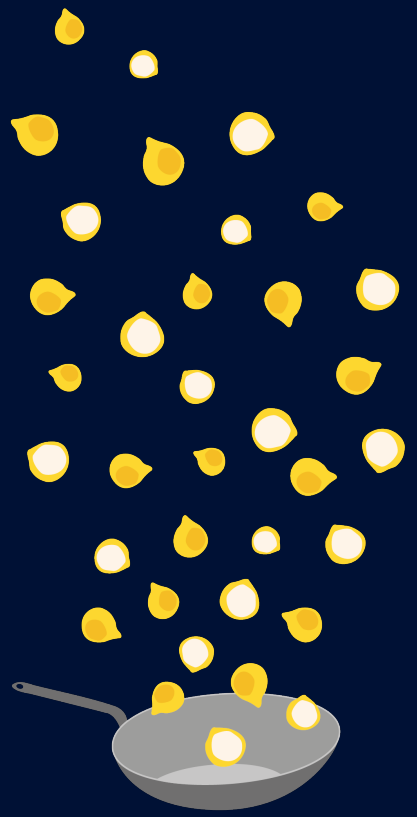

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

GIOVANNI RANA VOUS SURPREND AVEC DES RECETTES ORIGINALES POUR DEGUSTER LES GNOCCHI À POELER !

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

Giovanni Rana anime nos mercredis et revisite de succulentes recettes à partager avec les gnocchi farcis à poêler !

Après cette période imprévisible et inédite, une seule envie se fait ressentir : se réunir en famille ou entre amis pour partager et chérir des moments uniques et pleins de gourmandises. Les beaux jours préparent leurs plus beaux habits avant de pointer le bout de leur nez. Top départ pour sortir sa plus belle vaisselle et pour se retrouver autour d'un savoureux repas !

Pour l'occasion, il est temps de laisser place à ses talents de cuistot en concoctant des recettes gourmandes et originales, qui s'associent délicieusement avec les **Gnocchi à poêler Giovanni Rana**. Cuisiner pour sa famille et ses amis n'aura jamais été aussi amusant.

Giovanni Rana propose une recette aux saveurs marines avec **une sole meunière** accompagnée de ses délicieux **Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella.** Une alliance parfaite pour une revisite pleine de gourmandise.

Et pour plaire aux plus petits comme aux plus grands, **une recette en forme d'hérisson**, aussi jolie qu'amusante avec les savoureux **Gnocchi à Poêler Farcis Giovanni Rana** au cœur gourmand **La Vache Qui Rit®**, de quoi mettre de la joie dans les assiettes !

Des recettes pleines de saveurs, pour se régaler autour de la table en famille ou entre amis !

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

Giovanni Rana fait de « Mercredi, c'est gnocchi » une véritable institution. Pourquoi ? Pour ne plus perdre de temps en cuisine et profiter pleinement de ses proches autour d'un délicieux repas avec de bons ingrédients !
Pour cela, deux recettes pleines de délicatesse et de saveurs : les Gnocchi Farcis à Poêler Tomate Mozzarella et les Gnocchi Farcis à Poêler au fromage La Vache qui rit®.

Envie d'un repas savoureux et rapide à réaliser ? **Giovanni Rana** agrandit son **éventail de recettes** accompagné de délicieux gnocchi pour plaire aux palais les plus affirmés.

GNOCCHI FARCIS À POÊLER TOMATE MOZZARELLA

Un cœur fondant de mozzarella associé à la fraîcheur de la tomate, le tout enrobé d'une délicate couche de pomme de terre, un trio inéluctable signé Giovanni Rana, prêt en 5 minutes.

1,99€ les 280g

GNOCCHI FARCIS À POÊLER AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT®

Son extérieur croustillant et son fromage fondant rappelleront de beaux souvenirs d'enfance, aussi irrésistible pour les petits que pour les plus grands.
Qu'est-ce qui rend ces gnocchi vachement bons et rigolos ? C'est la Vache qui rit® qui fait sa farce !

1,99€ les 280g

GNOCCHI PARTY

SOLE MEUNIERE ET SES GNOCCHI À PÔELER TOMATE MOZZARELLA GIOVANNI RANA

25 min – 2 personnes - Facile

Ingrédients :

- **1 sachet de Gnocchi farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana**
- 1 sole entière vidée, écaillée et pelée
- 1 citron jaune
- Beurre
- Farine
- Persil

Préparation :

- Mettre deux cuillères à soupe de farine dans un grand plat, fariner la sole de chaque côté et secouer pour retirer l'excédent.
- Dans une poêle antiadhésive, faire fondre 25g de beurre à feu moyen-vif, puis déposer la sole.
- Laisser cuire environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'une jolie croûte se forme. Dresser ensuite dans un grand plat.
- Pendant la cuisson de la sole, faire cuire les **Gnocchi farcis à Poêler Tomate Mozzarella Giovanni Rana** en suivant les instructions indiquées au dos du sachet. Puis les disposer autour de la sole.
- En fin de cuisson de la sole, dans une autre poêler, faire fondre 25g de beurre à feu moyen et ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron. Laisser cuire 30 secondes avant de verser sur la sole.
- Parsemer le tout de persil ciselé.

C'est prêt à déguster !

GNOCCHI FARCIS A PÔELER GIOVANNI RANA AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT® EN FORME DE HERISSON

15 min – 4/5 personnes - Facile

Ingrédients :

- **1 sachet de Gnocchi farcis à Poêler au fromage La Vache Qui Rit® Giovanni Rana**
- 1 grosse pomme de terre
- Des olives vertes et noires dénoyautées
- Beurre ou huile d'olive extra
- Quelques feuilles de pousses d'épinards

Préparation :

- Faire cuire la pomme de terre dans de l'eau bouillante légèrement salée.
- Pendant la cuisson de celle-ci, faire cuire **Gnocchi farcis à Poêler au fromage La Vache Qui Rit® Giovanni Rana** en suivant les instructions indiquées au dos du sachet.
- Retirer la peau de la pomme de terre et la couper en deux dans le sens de la longueur.
- Disposer la moitié de celle-ci sur une assiette et la laisser refroidir.
- Couper les olives et les poser délicatement sur la pomme de terre pour former les yeux et le nez du hérisson.
- Placer les Gnocchi ® un par un sur des cure-dents et les planter dans la pomme de terre.
- Ajouter dans l'assiette les feuilles d'épinards, lavées et séchées.

C'est prêt à être dégusté et partagé avec les amis et la famille !

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 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 fraiches dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 60 pays et compte 4.000 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 MEDIAS

MANON PILLI
m.pilli@rpca.fr – 07 77 73 04 79

AMANDINE HUSS
a.huss@rpca.fr - 06 27 12 30 47

HYACINTHE PRACHE
h.prache@rpca.fr – 06 20 67 67 17