



## Die sieben Geheimnisse perfekter Pasta

Mit diesen Tipps von Giovanni Rana gelingt jede Pastaspezialität

München, Januar 2018 – Die Deutschen lieben Pasta: Laut Forsa-Verbraucherstudie<sup>1</sup> kommen bei 54 % der Deutschen ein- bis zweimal pro Woche Nudelgerichte auf die heimischen Teller. Kein Wunder, hat Deutschland doch eine lange und ruhmreiche Nudeltradition – von Schupfnudeln über Spätzle bis hin zu Maultaschen. Was die feine italienische Pasta von deutschen Nudeln absolut unterscheidet, ist ihre Raffinesse. Die Feinheiten bei der Zubereitung erschließen sich aber nur dem, der ihre sieben wichtigsten Geheimnisse beachtet. Giovanni Rana, seit über 55 Jahren Italiens Meister in der Herstellung frischer Pastaspezialitäten, verrät, wie jeder mit diesen einfachen Tipps zum Meister wird:

### Geheimnis 1: Der richtige Topf

Generell gilt: Pasta braucht Platz, um sich zu entfalten – und zwar in jeder Hinsicht. Die perfekte Pasta verlangt den perfekten Topf. Dabei gilt: Je größer, desto besser. Denn pro 100 Gramm Pasta benötigt man bereits 1 Liter Wasser. So hat die Pasta genug Platz, sich ideal auszubreiten, und das Wasser kocht nicht über.

### Geheimnis 2: Richtig salzen

Meisterköche wissen: Salzen ist eine Kunst für sich. Entscheidend ist der richtige Zeitpunkt. Gesalzen wird erst, wenn das Wasser bereits kocht. Für die perfekte Salzmenge gilt: 1 gestrichener Esslöffel pro 100 Gramm Pasta. Mit dieser Menge werden der Salzgehalt des Wassers und der der Pasta perfekt harmonisiert. So behält die Pasta ihren ursprünglichen Geschmack. Ebenso wichtig wie Zeitpunkt und Menge ist die richtige Salzart. Das Geheimnis der Pasta-Experten von

---

<sup>1</sup> Quelle: [TK Iss was, Deutschland Studie zur Ernährung 2017](#). S. 37.





Giovanni Rana: „Rock Salt“ – ein grobkörniges, geschmacklich besonders harmonisches Salz, das sich ideal zum Würzen feiner Pastaspezialitäten eignet.

### **Geheimnis 3: Kein Öl ins Wasser gießen**

Auch wenn die meisten Hobbyköche das Gegenteil behaupten: Öl hat beim Pastakochen nichts verloren. Es überzieht die Pasta lediglich mit einem Fettfilm, und sie kann sich später nicht mehr gut mit der Soße verbinden. Viel besser: Ab und zu vorsichtig umrühren. Das verhindert, dass die Pasta beim Kochen zusammenklebt.

### **Geheimnis 4: Schreck lass nach**

Eine der schlimmsten Unsitten von Hobbyköchen ist das Abschrecken der gekochten Pasta mit kaltem Wasser. Damit spült man nur die Stärke ab, und die Pasta verliert massiv an Aroma. Außerdem kann die Soße nicht mehr richtig am Teig haften und das Gericht verliert an Geschmack.

### **Geheimnis 5: Heiße Liebe**

Wie im richtigen Leben: Entscheidend ist das Timing. Pastameister bereiten zuerst die Soße zu, damit Pasta und Soße auf den Punkt fertig und heiß sind. Dann kommt es darauf an, beide Bestandteile so schnell wie möglich zusammenzubringen. Am besten nimmt man dafür eine große, vorgewärmte Schüssel. Durch die Hitze können sich die Aromen aller Zutaten perfekt verbinden.

Das gilt insbesondere für frische Pastaspezialitäten wie die Tortelloni von Giovanni Rana, die nach nur 2 Minuten Garen in heißem Wasser verzehrfertig





sind und schön heiß serviert werden sollten, damit sie ihren Geschmack voll entfalten können.

### **Geheimnis 6: Kochwasser als Soßenbasis**

Das Kochwasser nach dem Garen der Pasta nicht einfach weggießen, denn damit können zu dünne Soßen stärker gebunden werden. Die Soße wird so schön sämig und bekommt eine ideale Konsistenz. Das Kochwasser ist aber nicht nur die optimale Soßenbasis, es löst auch verklebte Pasta.

### **Geheimnis 7: Käse richtig einsetzen**

Die Deutschen lieben Käse und kombinieren ihn am liebsten zu jedem Pastagericht. Gerade Parmesan verleiht Pastagerichten einen würzigen Geschmack. Damit seine intensiven Aromen erhalten bleiben, sollten Pastafans ihn nicht fertig gerieben kaufen, sondern frisch mit einem speziellen Parmesanhobel über die Pasta reiben. So können sich der feine Geschmack des Käses und der Pasta optimal verbinden. Echte Kenner wissen jedoch, es gibt eine Kombination, die man vermeiden sollte: Kein Parmesan zu Pasta-Gerichten mit Meeresfrüchten. Er überdeckt den Geschmack des wertvollen Fisches.

Entscheidend für das perfekte Pasta-Gericht ist aber nicht nur die Berücksichtigung dieser sieben Geheimnisse, sondern vor allem Pasta, die durch ihre besonderen und qualitativ hochwertigen Zutaten wahre Gaumenfreuden garantiert. Genau das finden Pasta-Fans in diesen drei köstlichen Tortelloni-Sorten von Giovanni Rana:





In der Füllung der Tortelloni „**Ricotta & Spinaci**“ vereinen sich milder Ricotta und frischer Spinat zu einem italienischen Gaumenschmaus für alle Sinne. Denn die grob gehackten Spinatblätter und den großzügig zerteilten Käse kann man nicht nur sehen, wenn man die Pasta halbiert, sondern die Komponenten dieser klassischen Rezeptur behalten auch auf der Zunge ihren individuellen Geschmack.



Frisches Basilikum, italienischer Käse und knackige Pinienkerne sind nicht nur die Basis eines klassischen Pestos, sie sorgen auch in den Tortelloni „**Pesto-Basilico & Pinoli**“ für original italienische Genussmomente. Dabei überrascht die Füllung mit der Knackigkeit ganzer Kerne, der speziellen Würze des nur grob geriebenen Käses und der Samtigkeit der gehackten statt zerriebenen Basilikumblätter.



Die Tortelloni „**Funghi Porcini**“ sind eine wahre Hommage Giovanni Ranas an den König der Pilze. Das besondere Aroma wird durch die neue Rezeptur in der Pasta-Füllung besonders nuancenreich abgebildet. Die neue Größe der schonend verarbeiteten Pilzstücke bietet ihrem feinen Geschmack die perfekte Bühne zur Entfaltung. Sanfter Mozzarella und milder Mascarpone runden diese edle Komposition mit ihrer einzigartigen Cremigkeit ab.





Produktbilder finden Sie unter:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/Be70M7dbV8ne56V>

Passwort: rana

### Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben.

Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit weiter. In Deutschland ist seine frische Pasta mittlerweile die meistgekaufteste, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen neuen Tortelloni sechs traditionell italienischen Sorten revolutioniert er den Pasta-Markt und hebt den Genuss frischer Pasta in eine neue Dimension. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

### Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations & Content

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München

Telefon: +49 (0) 89 / 2050 4189

E-mail: [s.ostermann@serviceplan.com](mailto:s.ostermann@serviceplan.com)

