



GIOVANNI RANA
ADOUCIT L'HIVER AVEC SES SAVOUREUSES
NOUVEAUTÉS ET RECETTES !

À DÉGUSTER TOUT SHUSS !



Giovanni Rana fait preuve une nouvelle fois de créativité et revisite les recettes de saison du terroir français pour des moments gourmands et cocooning, le tout avec une touche italienne.



L'hiver fait son grand retour et avec lui le froid et les longues journées de grisaille. Bonnets, gros pulls et feu de cheminée réapparaissent petit à petit dans le quotidien. À cette période, quoi de mieux que de se réconforter autour d'un bon repas ?

Attentive aux attentes des gourmets, la marque familiale italienne partage une nouvelle fois sa passion pour la qualité en proposant produits variés et recettes originales. **Remplacer le pain par des gnocchi dans une fondue savoyarde ou substituer les pommes de terre dans une raclette avec ses gnocchi à poêler**, voici les petites astuces surprises que proposent La Maison Giovanni Rana.





NOUVEAU

GNOCCHI À POÊLER FARCIS À LA CARBONARA GIOVANNI RANA

Un cœur gourmand à la Carbonara dans un délicieux enrobage à la pomme de terre !



2,79€ les 280g

Pour passer un hiver chaleureux, Giovanni Rana propose sa nouvelle recette pleine de gourmandise et de saveurs. Un cœur fondant de pancetta, pecorino et œufs, dans un écrin de pomme de terre pour toujours plus de plaisir c'est l'une des nouveautés majeures de cette année, les gnocchi à poêler farcis à la Carbonara Giovanni Rana.

La recette des pâtes à la Carbonara, typique de Rome, est une véritable célébrité dans le monde entier. Giovanni Rana a ainsi garni ses nouveaux Gnocchi frais à poêler, avec tous les ingrédients incontournables de ce plat traditionnel italien. Cette fameuse recette se retrouve au cœur même des gnocchi, telle une garniture qui se dévoile à la dégustation.

Prête en 5 min à la poêle, cette recette fraîche et délicieuse est le mix parfait entre gain de temps et promesse de qualité. Savoureuse, unique et facile à réaliser, elle comblera toute la famille pour un moment de partage et de voyage à travers l'Italie grâce à ses saveurs si typiques.

Après l'école ou le travail, ou encore autour du feu, toutes les occasions sont bonnes pour se délecter des délicieuses recettes proposées par Giovanni Rana pour passer l'hiver sans encombre. Même loin de la montagne on s'y croirait !



Gnocchi à poêler tradition Giovanni Rana

Si les gnocchi Giovanni Rana sont toujours délicieux, c'est grâce à leur méthode de fabrication délicate qui préserve et respecte la texture, le goût ainsi que la qualité des meilleurs ingrédients sélectionnés.

1,69€ les 300g



Gnocchi à poêler épinards Giovanni Rana

Transformer les légumes pour les rendre amusants et gourmands pour les enfants comme pour les plus grands, c'est l'innovation originale signée Giovanni Rana. Colorés et savoureux, les gnocchi à poêler aux épinards, c'est la touche de légume à la saveur authentique qui donne envie.

1,69€ les 270g

Gnocchi farcis à poêler au fromages italiens Giovanni Rana

Ce qui rend ces gnocchi farcis si savoureux, c'est l'association gourmande des fromages typiques de l'Italie : le gorgonzola, la mozzarella, la scamorza, le mascarpone avec de la ricotta fraîche. Un goût d'Italie inégalable pour un voyage culinaire sans sortir de chez soi.

2,79€ Les 280g



Gnocchi à poêler bacon Giovanni Rana

Gnocchi à poêler romarin Giovanni Rana

Ravir les papilles des plus gourmets grâce à des recettes croustillantes ! Bacon ou romarin, avec ses surprenantes associations de saveurs et de textures, les créations Gnocchi à poêler gourmands Giovanni Rana raviront ceux qui aiment se réinventer en cuisine tout en restant fidèles à l'authenticité des ingrédients.

1,69€ les 270g

RACLETTE DE NOS MONTAGNES VERSION GNOCCHI À POÊLER GIOVANNI RANA

Facile - ⏱ 15 Min - Pour 4 à 6 personnes



RECETTE



Ingrédients :

500 g de fromage à raclette

1 sachet de gnocchi à poêler tradition Giovanni Rana

1 sachet de gnocchi à poêler bacon Giovanni Rana

1 sachet de gnocchi à poêler romarin Giovanni Rana

1 sachet de gnocchi à poêler épinards Giovanni Rana

Beurre

1 bocal de cornichons marinés

1 bocal d'oignons marinés

180 g de speck en tranche

Préparation :

Placer le fromage à raclette dans le compartiment sous le grill et le laisser chauffer. Pendant ce temps, faire cuire les gnocchi dans une poêle en suivant les instructions sur l'emballage.

Répartir les gnocchi dans un récipient et les apporter à la table avec les cornichons marinés, un bol d'oignons et une assiette de lard.

Se servir de gnocchi et faire couler le fromage à raclette fondu.

ASTUCE : Disposer quelques gnocchi sur le plateau au-dessus du grill pour les garder au chaud.

FONDUE SAVOYARDE REVISITÉE AVEC DES GNOCCHI À POÊLER GIOVANNI RANA

Facile - ⌚ 30 Min - Pour 4 à 6 personnes



RECETTE



Ingrédients :

Pour la fondue

600 g de fromage (un ou plusieurs types aux choix)
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
Le jus d'un demi-citron
250 ml de bouillon de poulet ou de légumes
1 gousse d'ail
Noix de muscade
Poivre

Pour accompagner

1 sachet de gnocchi à poêler tradition Giovanni Rana
1 sachet de gnocchi à poêler bacon Giovanni Rana
1 sachet de gnocchi à poêler romarin Giovanni Rana
1 sachet de gnocchi à poêler épinards Giovanni Rana
½ chou romanesco divisé en fleurons
½ chou-fleur fendu en bouquets
1 petite tête de brocoli divisée en fleurons
300 g de potiron d'Hokkaido
Poires et pommes en quartiers
Speck en tranche

Préparation :

Couper le potiron en tranches d'un centimètre d'épaisseur sans le peler, et les aligner sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 180° pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Pendant la cuisson du potiron, faire blanchir dans une casserole les fleurons de chou-fleur, de chou romanesco et de brocoli dans une grande quantité d'eau salée pendant 6/8 minutes, égoutter et réserver.

Faire cuire les gnocchi en suivant les instructions sur l'emballage. Dès que possible les manipuler, et les mettre sur le bout de quelques brochettes en bois. Râper les fromages, saupoudrer de fécule de maïs et bien les mélanger avec les mains pour qu'ils soient bien répartis.

Frotter le caquelon avec une gousse d'ail pelée, verser le bouillon et le jus de citron et mettre à feu doux ; lorsqu'il est au point d'ébullition, ajouter une poignée de fromage et commencer à remuer pour le faire fondre. Ajouter une autre poignée de fromage et procéder de la même façon, sans jamais cesser de remuer, en ajoutant du fromage uniquement lorsque la poignée précédente a fondu : Ne pas se presser.

Une fois la fondue lisse et filante, assaisonner avec du poivre et une noix de muscade râpée. Transférer la casserole sur le petit réchaud de table et servir la fondue accompagnée des gnocchi, des légumes, des fruits et du lard.

POÊLÉE MOTAGNARDE DE GNOCCHI FARCIS À POÊLER GIOVANNI RANA, ŒUF AU PLAT, OIGNONS CARAMELISÉS, LARD ET SAUGE

Facile - ⏱ 25 Min - Pour 4 personnes



RECETTE



Ingrédients :

2 sachets de gnocchi farcis à poêler au fromages italiens Giovanni Rana

2 oignons moyens

2 cuillères à soupe de sucre

4 œufs

8 tranches de speck

16-20 feuilles de sauge

Beurre

Huile de friture

Sel et poivre

Préparation :

Faire chauffer l'huile d'arachide dans une casserole et faire revenir les feuilles de sauge pendant quelques secondes. Égoutter sur du papier absorbant et mettre de côté.

Éplucher les oignons et les couper en quelques tranches.

Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle antiadhésive et faire revenir les oignons. Lorsqu'ils ont bruni, saupoudrer de sucre et laisser cuire encore pendant 5 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Retirer du feu et garder au chaud.

Dans une grande poêle antiadhésive, faire cuire les gnocchi en suivant les instructions sur l'emballage.

Pendant ce temps, dans une autre grande poêle antiadhésive, faire fondre 40g de beurre, casser délicatement les œufs dans la poêle et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le blanc soit plus ferme. Saupoudrer de sel et de poivre et mettre un œuf dans chaque assiette

Dans la même poêle, encore chaude, ajouter les tranches de lard et les faire dorer quelques secondes à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Disposer sur les assiettes, à côté de chaque œuf, les gnocchi, les oignons et le lard ; décorer de feuilles de sauge frites et servir.

GNOCCHI FARCIS À LA CARBONARA GIOVANNI RANA AGRÉMENTÉS D'UNE SAUCE OIGNONS & PAPRIKA FUMÉ ET D'UN CRUMBLE AU PARMESAN & ROMARIN

Facile - ⌚ 30 Min - Pour 4 à 6 personnes



RECETTE



Ingrédients :

2 sachets de gnocchi farcis à poêler carbonara Giovanni Rana

400 g d'oignons blonds

150 ml de vin blanc sec

1 cuillère à soupe de farine

1 bouillon de légumes

Beurre

80 g de parmesan râpé

1 brin de romarin

Paprika fumé

Sel et poivre

Cubes de lard fumé (facultatif)

Préparation :

Faire chauffer une poêle antiadhésive, verser le parmesan en une seule couche et le faire fondre à feu modéré. Lorsqu'il commence à former une légère croûte, le retirer du feu, laisser refroidir et émietter avec les mains. Hacher finement le romarin et mélanger avec le parmesan émietté.

Éplucher les oignons, les couper en rondelles et faire cuire à l'étouffée dans une poêle antiadhésive avec une noix de beurre pendant quelques minutes. Saupoudrer de farine, saler, poivrer et bien mélanger. Ajouter le vin blanc, remuer en laissant évaporer et ajouter une louche de bouillon chaud, poursuivre la cuisson pendant 6-8 minutes. Mixer les oignons et ajouter si nécessaire un peu de bouillon chaud jusqu'à obtenir une sauce veloutée. Remettre dans la casserole et garder au chaud.

Faire cuire les gnocchi dans une autre poêle antiadhésive en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Étaler la sauce veloutée d'oignon au fond de 4 assiettes et saupoudrer de paprika fumé. Ajouter les gnocchi, garnir avec le parmesan émietté et le romarin et servir.

ASTUCE : Accompagner le tout de cubes de lard fumé sautés à la poêle.

GRATIN SAVOUREUX DE TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS GIOVANNI RANA, SAUCISSES & ROMARIN ET SAUCE BÉCHAMEL AU POTIRON

Facile - ⏰ 40 Min - Pour 4 à 6 personnes



RECETTE



Ingrédients :

2 sachets de tortellini ricotta et épinards Giovanni Rana

200 g de saucisses

2 brins de romarin

80 g de beurre + beurre pour le plat à four

80 g de farine

1 litre de lait

200 g de pulpe de potiron

40 g de parmesan

Huile d'olive extra vierge

Noix de muscade

Préparation :

Retirer la peau de la saucisse, l'émietter grossièrement avec les mains et la faire dorer dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile et les brins de romarin pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée de tous les côtés ; retirer du feu et garder à part.

Couper la courge en morceaux et la faire bouillir dans de l'eau salée ou à la vapeur pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Égoutter et mélanger avec quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson jusqu'à obtention d'une purée moelleuse.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, remuer et faire chauffer pendant quelques minutes. Ajouter le lait tiède en remuant avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux. Porter à ébullition tout en continuant à remuer, baisser le feu et cuire pendant 5 minutes en remuant constamment. Saler, poivrer et ajouter la muscade. Retirer du feu et ajouter la purée de courge et le parmesan.

Faire bouillir les tortellini dans une grande quantité d'eau salée. Une fois cuits, les égoutter et les mélanger à la saucisse. Transférer la moitié du mélange dans un plat à four beurré et couvrir avec la moitié de la béchamel. Faire une deuxième couche de tortellini, recouvrir du reste de la béchamel et mettre au four pendant 10 minutes. Allumer le grill, faire dorer la surface pendant quelques minutes, retirer du four et servir.

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 près 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 fraîches dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 58 pays et compte 3.500 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 MÉDIAS



Manon PILLI

m.pilli@rpca.fr / 07 77 73 04 79

Apolline MASSON

a.masson@rpca.fr / 06 28 31 73 14

Hyacinthe PRACHE

h.prache@rpca.fr / 06 20 67 67 17