

RANA FAIT SA RENTRÉE !



En cette rentrée, **Giovanni Rana** propose des petits plats **savoureux** et de grande **qualité**, mais aussi **simples et rapides** à réaliser, **pour un retour à la réalité tout en douceur**. Les réveils tôt le matin, les cartables, les agendas ou encore les déjeuners sur le pouce auront ainsi un autre goût !

La Maison Italienne en profite également pour faire le **plein de nouveautés** : Tortellini, Ravioli Bio au Blé Complet, Feuilles de Lasagne... De quoi se régaler et se faire plaisir tout en passant moins de temps derrière les fourneaux !

Comme toujours, **Giovanni Rana** **surprend** tous les gourmets avec **quatre créations inédites**, en invitant ainsi à sa table les adeptes du bon goût et les consommateurs respectueux de la nature.

Ces quatre recettes viennent s'ajouter au riche éventail de la maison Rana : **des recettes savoureuses et originales** imaginées et développées avec un impératif, celui de l'**excellence**.

LES NOUVEAUTÉS RANA !



1



**Tortellini
Fromage
de Chèvre,
Tomates
Séchées &
Mozzarella**

2

**Ravioli Bio au
Blé Complet,
Bœuf et Petits
Légumes**



**Tortellini
Aubergine,
Tomate &
Mozzarella**



3



**Feuilles de
Lasagne Epinards**

NOUVEAU



*Giovanni Rana ajoute une corde à son arc ! Après les Ravioli Bio au Blé Complet Epinards, Ricotta et Fromage Burrata, Petits Pois Tendres et Fondants, et Crème de Pois Chiche et Brocoli ; la Maison revient avec un **sublime duo Bœuf & Petits Légumes**. De quoi se renouveler tout en restant au cœur de la tradition. A souligner : le savoureux **bœuf d'origine 100 % française** !*

La marque renforce ainsi son offre bio et au blé complet alliant goût, bien-être et respect de la nature et continue d'apporter une réponse gourmande aux consommateurs à la recherche de produits issus de l'agriculture biologique.



Ravioli Bio au Blé Complet Bœuf & Petits Légumes

*Disponible en GMS.
Prix de vente conseillé : 3,99€ les 250g*

NOUVEAU



Tortellini Fromage de Chèvre, Tomates Séchées & Mozzarella



Le mariage des spécialités fromagères aux saveurs françaises et italiennes et des tomates séchées... de quoi profiter encore un peu des saveurs d'été avec ce voyage gourmand transalpin !

Inspirée de la traditionnelle recette italienne des aubergines à la parmesane, la farce généreuse composée d'aubergines fondantes, tomates savoureuses et mozzarella filante ravira petits et grands !

Disponibles en GMS.

Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g

Tortellini Aubergine, Tomate & Mozzarella



NOUVEAU



**Feuilles de lasagne
Epinards**

*L'authentique feuille de lasagne
italienne revisitée !*

*Toujours à base d'œufs frais de
poules élevées en plein air, ces
nouvelles feuilles aux épinards
seront parfaites pour réaliser les
lasagnes les plus surprenantes,
mais aussi des cannelloni ou des
recettes originales !*

Inimitable!

Disponible en GMS.

Prix de vente conseillé : 1,99€ les 250g

Tortellini Fromage de Chèvre, Tomates Séchées et Mozzarella aux légumes et Parmigiano Reggiano

INGREDIENTS :

- 1 sachet (250g) de Tortellini Fromage de Chèvre, Tomates Séchées & Mozzarella Giovanni Rana
- 300g de petits pois frais ou surgelés
- 2 c.à.s de carotte, d'oignon et de céleri hachés
- Huile d'olive vierge extra
- Quelques feuilles d'épinards
- 1 morceau de Parmigiano Reggiano
- Sel
- Poivre

RECETTE :

Faites chauffer 2 c.a.s d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Ajoutez la carotte, l'oignon et le céleri hachés et laissez cuire pendant 2 minutes.

Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson à feu moyen-vif pendant 4 à 5 minutes. Assaisonnez.

Pendant ce temps, faites cuire les tortellini dans une grande quantité d'eau salée pendant le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les avec une écumoire en réservant $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de cuisson.

Ajoutez les tortellini dans la poêle avec le liquide réservé et les feuilles d'épinards et mélanger le tout.

Disposez le tout dans des assiettes. Ajoutez un filet d'huile, quelques copeaux de Parmigiano Reggiano et servez !



Tortellini Aubergine, Tomate & Mozzarella à la sauce tomate et ricotta salée

INGREDIENTS :

- 1 sachet (250g) de Tortellini Aubergine, Tomate & Mozzarella Giovanni Rana
- 300g de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive vierge extra
- 100g de ricotta salée
- Une botte de basilic
- Sel
- Poivre

RECETTE :

Lavez les feuilles de basilic.

Faites chauffer 2 c.a.s d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Ajoutez la gousse d'ail. Au bout d'une minute, ajoutez la sauce tomate.

Salez, poivrez, ajoutez le basilic et laissez cuire à feu très doux pendant 5 à 6 minutes.

Émiettez la ricotta à l'aide d'une fourchette.

Faites cuire les tortellini dans une grande quantité d'eau salée pendant le temps indiqué sur l'emballage. Égouttez-les avec une écumoire puis transférez-les dans la poêle avec la sauce.

Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et remuez doucement.

Disposez le tout dans des assiettes. Saupoudrez de ricotta émiettée, garnissez de quelques feuilles de basilic et dégustez !



Feuilles de lasagne Epinards au saumon, épinards et sauce béchamel

INGREDIENTS

- 1 paquet de Feuilles de Lasagnes fraîches épinards Giovanni Rana
- 600g d'épinards frais
- 150g de saumon
- 300ml de béchamel
- Parmigiano Reggiano
- 3 feuilles de basilic frais
- Une noix de beurre.
- Sel
- Poivre

RECETTE :

Préchauffez le four à 200°

Dans une poêle anti adhésive, faites cuire le saumon à feu moyen pour qu'il s'émiette, salez et poivrez.

Une fois le saumon émietté, ajoutez-y les épinards et les feuilles de basilic et mélangez le tout.

Dans un plat à four beurré, superposez les couches suivantes :

une feuille de lasagne ;

une couche du mélange saumon épinards ;

un peu de béchamel ;

du Parmigiano Reggiano râpé.

Répétez l'opération deux fois. Pour finir, recouvrez avec la dernière feuille de lasagne puis mettre une fine couche de béchamel et du Parmigiano.

Faites cuire les lasagnes au saumon et aux épinards au four pendant 25 à 30 minutes à 200°C.

