

## Giovanni Rana célèbre Noël avec des recettes gourmandes à partager en famille et entre amis !

**Le maestro des pâtes fraîches italiennes dévoile sa sélection de recettes pour Noël. Au menu : des ingrédients raffinés et des associations de saveurs gourmandes pour ravir les papilles à l'heure des fêtes de fin d'année !**

Le goût intense du saumon fumé, la délicatesse des cèpes, le fondant du Pecorino... Dans cet éventail de recettes pour célébrer Noël, l'authenticité et l'excellence de la maison Rana sauront surprendre les convives les plus gourmands et les plus exigeants.

### POUR TOUS



#### Tortellini Pecorino (Fromage de brebis italien) et Poivre

A chaque bouchée, le caractère du poivre rencontre le fondant du Pecorino : un équilibre parfait qui confère à cette recette son goût délicat et savoureux. Une recette idéale pour célébrer les petites comme les grandes occasions !

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,10€ les 250g*

### GOURMET

#### Tortellini au Saumon Fumé & Fromage Frais

Avec sa chair rose et fumée, le saumon est au cœur de cette nouvelle création, délicatement sublimée par une touche de fromage frais. Ce duo gourmand saura éblouir les convives les plus gourmets et les plonger dans l'ambiance de Noël.

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,50€ les 250g*



#### Ravioli Cèpes

Délicat et puissant en goût, le cèpe, pièce maîtresse de cette farce généreuse, s'associe pour l'occasion à la légèreté de la ricotta. Un accord délicat pour célébrer les fêtes de fin d'année !

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 3,30€ les 250g*

### PLAISIR ET BIEN ÊTRE

### PÂTES LISSES

#### Tagliatelle

Avec un façonnage inspiré des pâtes artisanales italiennes, une surface irrégulière qui retient mieux la sauce, les tagliatelle de la maison Rana offrent un accompagnement délicat, idéal pour toutes les recettes de Noël.

*Disponible en GMS. Prix de vente conseillé : 1,99€ les 300g*



# LES RECETTES COUP DE CŒUR DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## Tortellini Giovanni Rana Pecorino et Poivre, cuisinés avec du Kale, du fromage de chèvre et de la grenade

20 min – 2 personnes

### Ingrédients :

- ✓ 250 g de Tortellini Pecorino (Fromage de Brebis) et Poivre
- ✓ 1 chou kale
- ✓ ½ fromage de chèvre
- ✓ ¼ de grenade
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & Poivre



### La recette :

Lavez le chou kale puis séchez les feuilles précautionneusement. Otez la nervure centrale de chaque feuille de chou kale à l'aide d'un couteau. Puis, ciselez grossièrement ses feuilles.

Faites cuire les tortellini. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué sur l'emballage afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire.

Servez les tortellini dans les assiettes. Déposez les feuilles de chou kale ciselées, émiettez le chèvre frais et ajoutez quelques graines de grenades. Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Vous pouvez désormais déguster !

# Tortellini Giovanni Rana au Saumon Fumé & Fromage frais cuisinés aux gambas et à la sauge

20 min – 2 personnes

## Ingrédients :

- ✓ 250 g de Tortellini Saumon fumé & Fromage frais
- ✓ 8 gambas
- ✓ Quelques feuilles de sauge
- ✓ 3 c. à s. de chapelure
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & Poivre



## La recette :

Enfournez du pain sec au four quelques minutes à 100°C jusqu'à ce qu'il devienne desséché. Concassez-le grossièrement, puis passez les morceaux au mixeur.

Hachez très finement une gousse d'ail et ciselez quelques feuilles de sauge. Faites revenir l'ail et la sauge dans une poêle avec de l'huile d'olive. Jetez-y les gambas et faites-les poêler durant quelques minutes.

Vous pouvez désormais démarrer la cuisson des tortellini. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire.

Servez les assiettes en y déposant les tortellini et en ajoutant les gambas. Saupoudrez de chapelure et de sauge finement ciselée, à votre convenance.

# Ravioli Giovanni Rana aux Cèpes cuisinés au noix, aux feuilles de sauge et au chou de Trévis

20 min – 2 personnes

## Ingrédients :

- ✓ 250 g de Ravioli aux Cèpes Giovanni Rana
- ✓ 75 gr de noix
- ✓ Quelques feuilles de sauge
- ✓ 1 chou de Trévis
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & Poivre

## La recette :

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les noix et faites cuire en remuant, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées, pendant environ 4 minutes.

Nettoyez le chou de Trévis. Epluchez-le précautionneusement en mettant de côté les plus belles et les plus grandes feuilles.

En parallèle, démarrez la cuisson des ravioli. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué sur l'emballage afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire.

Dans la poêle, mélangez les ravioli et avec les noix, parsemez de feuilles de sauge et mélangez délicatement. Dans les assiettes, disposez les feuilles de chou de Trévis et versez-y la préparation. Assaisonnez et servez.



# Tagliatelle Giovanni Rana cuisinées au chou-fleur violet, avec des pignons de pin et des olives noires

20 min – 2 personnes

## Ingrédients :

- ✓ 250 g de Tagliatelle fraîches Giovanni Rana
- ✓ 1 Chou-fleur violet
- ✓ 120 gr d'olives
- ✓ 80 gr de pignons
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & Poivre

## La recette :

Nettoyez le brocoli. Epluchez le pied et les tiges les plus dures, et coupez-le en morceaux de 2/3 cm environ.

Faites chauffer une casserole d'eau salée.

Plongez-y les morceaux de brocoli et faites-les cuire 7/8 minutes jusqu'à ce que leur texture soit tendre.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Ajoutez les pignons et faites cuire en remuant, pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.



Démarrez la cuisson des tagliatelle. Pour ce faire, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. A ébullition, ajoutez du gros sel et versez les pâtes. Veillez à bien respecter le temps indiqué sur l'emballage afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire, en réservant un peu d'eau de cuisson.

Versez un soupçon d'huile d'olive et d'eau de cuisson dans une grande casserole. Ajoutez-y les tagliatelle, les fleurs de brocoli cuites, les pignons et les olives. Mélangez délicatement.

Salez et poivrez, puis servez en saupoudrant d'un peu de parmesan, selon votre convenance

### **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, et lasagnes cuisinées. 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.giovanrirana.fr](http://www.giovanrirana.fr)

[www.avousdejuger.fr](http://www.avousdejuger.fr)

CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Elise Chouguiat – [echouguiat@hopsotch.fr](mailto:echouguiat@hopsotch.fr) - 01 58 65 10 80

Roberta Carrara - [rcarrara@hopscotch.fr](mailto:rcarrara@hopscotch.fr) - 01 58 65 00 89

