



Giovanni Rana met les petits plats dans les grands avec une nouvelle gamme de Gnocchi à Poêler !

Cette année, Giovanni Rana relève le défi de réunir toute la famille autour de la table et de ravir les papilles des petits et grands grâce à sa nouvelle gamme de Gnocchi à Poêler et ses 6 recettes originales et savoureuses !

En cinq minutes, des gnocchi dorés ou à peine poêlés : un petit plaisir pour de grands moments ensemble !

Au menu : des gnocchi à poêler surprenants pour colorer les assiettes des plus petits. Croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur pour une expérience gustative incomparable en cinq minutes chrono : un plaisir fondant qui fera l'unanimité ! Les gnocchi à poêler deviendront également les alliés des parents souhaitant passer un moment chaleureux autour d'un repas savoureux et facile à cuisiner.

De quoi créer des moments de partage et de plaisir grâce à des produits gourmets et de qualité : qui a dit que simplicité ne pouvait pas rimer avec bien manger ?

Pasta or not Pasta ?

Les gnocchi sont une spécialité typiquement italienne, mais... à base de purée de pommes de terre ! Ils ont d'ailleurs une forme assez particulière car la pomme de terre est écrasée, puis formée de manière plus ou moins régulière pour un Gnocchi unique !

Une forme originale certes, mais qui n'enlève rien à sa qualité !

Proposer des produits de qualité est au cœur de la vision de La Maison Rana. C'est pourquoi les ingrédients utilisés ne contiennent ni conservateur, ni huile de palme. Pour la fabrication, Rana utilise une méthode délicate qui respecte et préserve la saveur, la texture et le parfum des bons ingrédients naturels. De quoi manger des Gnocchi à Poêler les yeux fermés !

A TABLE !

La Maison Rana surprend avec des saveurs inédites ! Aperitivo, entrée, plat principal, déjeuner, en salade, en accompagnement... **Avec ses 6 recettes, les Gnocchi à poêler Giovanni Rana peuvent être réinventés de mille et une façons pour laisser libre cours à votre créativité** : ce sont les enfants qui vont être ravis ! A vos toques !

- **Les Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana** : en quelques minutes, embarquez pour l'Italie grâce au goût incomparable de ces gnocchi et leur touche de Ricotta. Faire plaisir devient un jeu d'enfants !
- **Les Gnocchi à poêler gourmands Giovanni Rana** : des gnocchi ultra gourmands pour des repas savoureux ! Toute la famille se laissera surprendre par de bons morceaux de bacon, du romarin ou encore de la persillade.
- **Les Gnocchi à poêler aux légumes Giovanni Rana** : 2 recettes surprenantes riches en fibres, au potiron et aux épinards pour donner à toute la famille le goût des légumes : vous allez les épater !

Les Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana sont préparés dans le respect du savoir-faire italien afin de proposer des produits riches en goût. Le secret de leur texture à la fois légère et croustillante ? Une touche de Ricotta dans la préparation de la pâte. En cinq minutes de cuisson seulement, la Maison Rana permet à toute la famille de déguster un plat savoureux et authentique.



Prix de Vente conseillé : 1,69€ / 300g
Prix de Vente conseillé : 2,49€ / 500g

Les Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana sont approuvés par les familles ✓



**Approuvé par les Familles est le premier repère de confiance
qui récompense les meilleurs produits et services
pour enfants testés par les familles.**

Au-delà d'une récompense,
c'est aussi une volonté d'éclairer les relations
entre parents, enfants et consommation.

Ravir les papilles des plus gourmands à travers un assortiment croustillant !

Avec ses surprenantes associations de saveurs et de textures, les nouvelles créations Gnocchi à poêler gourmands Giovanni Rana raviront ceux qui aiment se réinventer en cuisine tout en restant fidèles à l'authenticité des ingrédients. Toute la famille va adorer :

- Les savoureux morceaux de bacon
- L'ail et le persil pour un mélange renversant
- Le romarin qui sent bon l'Italie



Prix de Vente conseillé : 1,69€ / 270g

**Avec ces recettes aux légumes,
toute la famille se met au vert !**

Giovanni Rana relève un défi de taille : celui de transformer les légumes en alliés amusants et croustillants aux yeux des enfants (comme des plus grands!), et d'apporter couleur et gourmandise dans les assiettes.

Qu'est-ce qui rend ces gnocchi si bons ? Plein de bons légumes qui leur apportent leur saveur authentique, leur belle couleur et leurs fibres naturelles.



Prix de Vente conseillé : 1,69€ / 270g

GNOCCHI A POÊLER TRADITION AVEC TOMATES CERISES, MOZZARELLA FONDUE ET BASILIC



Temps de préparation : 5-10 min

Pour : 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana 270g
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 60g de tomates cerises
- ✓ 80g de mozzarella billes
- ✓ Quelques feuilles de basilic frais
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Ajouter ensuite les tomates cerises et la mozzarella et mélanger délicatement à feu doux pour bien faire fondre la mozzarella.

Mettre dans des assiettes et décorer de feuilles de basilic frais avant de servir.

GNOCCHI A POÊLER PERSILLADE AVEC SAUCE (EN APERITIF) AU SAUMON ET FROMAGE FRAIS



Temps de préparation : 5-10 min

Pour : 8 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Persillade Giovanni Rana
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 250g de fromage frais
- ✓ 40g de saumon fumé
- ✓ Persil haché
- ✓ Lait
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Couper des cubes de saumon et les mettre dans un petit bol. Mélanger le fromage frais et le persil haché. Verser un peu de lait pour rendre la sauce plus crémeuse et bien mélanger le tout.

Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Placer les gnocchi dans une assiette et ajouter le bol de sauce à côté avant de servir.

GNOCCHI A POÊLER ROMARIN - FILET DE POULET AVEC COURGETTES GRILLEES ET GNOCCHI A POÊLER ROMARIN



Temps de préparation : 10-15 min

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Romarin Giovanni Rana
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 4 blancs de poulet
- ✓ 160g de courgettes
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Brins de romarin
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Bien faire chauffer le gril, ajouter quelques grains de gros sel et faire cuire les blancs de poulet, 5 minutes de chaque côté. Griller ensuite les courgettes coupées en fines lamelles. Assaisonner avec du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et mettre de côté.

Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Disposer sur une assiette les blancs de poulet coupés en fines lamelles, ajouter les courgettes, les gnocchi, un brin de romarin et servir.

GNOCCHI A POÊLER BACON - RATATOUILLE AVEC GNOCCHI A POÊLER AU BACON



Temps de préparation : 20 min

Pour : 4 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Bacon Giovanni Rana
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 280g d'aubergines
- ✓ 4 courgettes
- ✓ 150g de poivrons verts
- ✓ 150g de poivrons rouges
- ✓ 120g d'oignons
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 250g de tomates
- ✓ Feuilles d'épinards
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Pour préparer la ratatouille, la première étape est de laver et couper les légumes en cubes. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et une gousse d'ail, faire revenir les aubergines et les courgettes, saler et mélanger régulièrement, en laissant cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, dans une autre très grande poêle avec un filet d'huile, faire frire l'oignon avec l'ail et, au bout de quelques minutes, ajouter les poivrons et les tomates. Cuire à feu moyen pendant 10 minutes. Verser les courgettes et les aubergines dans la poêle avec les poivrons et les tomates, puis poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Puis mettre de côté.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Mettre les gnocchi dans une assiette, ajouter la ratatouille, quelques feuilles d'épinards crues, et servir.

GNOCCHI A POÊLER POTIRON AVEC SAUCE AUX FROMAGES, ROQUETTE ET GRAINES DE COURGE



Temps de préparation : 5-10 min

Pour : 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Potiron Giovanni Rana
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 1 pot de sauce aux fromages italiens Giovanni Rana
- ✓ 40g de roquette
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Graines de courge
- ✓ Sel

La recette :

Réchauffer la sauce aux fromages italiens en suivant les instructions indiquées sur le pot, et la verser dans un plat.

Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Mettre les gnocchi dans le plat, ajouter les feuilles de roquette, les graines de courge, puis servir.

GRATIN DE GNOCCHI A POÊLER EPINARDS AVEC BECHAMEL ET POIVRE NOIR



Temps de préparation : 20 min

Pour : 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ 1 sachet de Gnocchi à poêler Epinards Giovanni Rana
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 500ml de lait
- ✓ 30g de farine
- ✓ 30g d'emmental
- ✓ Huile d'olive extra vierge
- ✓ Une pincée de noix de muscade
- ✓ Sel et poivre

La recette :

Préchauffer le four à 200°C.

Pour préparer la béchamel, chauffer 2 cuillères à café d'huile d'olive à feu doux dans une casserole. Retirer la casserole du feu et ajouter la farine puis bien mélanger.

Mettre de nouveau la casserole sur le feu et ajouter peu à peu le lait à bouillir. Assaisonner avec un peu de sel, une pincée de noix de muscade et cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 15 minutes).

Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté.

Verser la béchamel dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée, ajouter les gnocchi, l'emmental, assaisonner avec du poivre et laisser cuire au four pendant environ 15-20 minutes à 180°C. Sortir du four, laisser refroidir 3 minutes environ avant de servir.

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. 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

www.avousdejager.fr

CONTACT PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Mélanie Rodrigues - mrodrigues@hopscotch.fr - 01 41 34 23 94

Tatiana Feld – tfeld@hopscotch.fr - 01 58 65 01 20

