



NOUVELLE RECETTE

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

**GIOVANNI RANA MET
DE LA GOURMANDISE
DANS NOS MENUS**





*Giovanni Rana divertit nos mercredis
et propose deux recettes gourmandes et savoureuses
pour un repas convivial et joyeux !*

La saison tant attendue toute l'année est enfin arrivée... Longues journées, soleil à son apogée, grillons enchantés et moments partagés, l'été signe la saison de la convivialité et de la légèreté.

Pour accompagner un été festif et plein de complicité, quoi de mieux que des recettes pleines de gourmandises et de saveurs.

Encore une fois *la marque italienne Giovanni Rana* est inspirée et propose deux recettes faciles, gourmandes et conviviales pour partager des repas en famille ou entre amis pour le plus grand bonheur de chacun.

Envie d'un repas ludique, créatif et savoureux à réaliser facilement ou encore une recette cocooning prête rapidement pour les plus gastronomes, *Giovanni Rana* agrandit son panel de recettes pour plaire aux palais les plus aiguisés.





Mercredi c'est gnocchi, Giovanni Rana propose pour l'occasion des nouveautés pleines de surprises et de saveurs : les Gnocchi Farcis à Poêler Carbonara et les Gnocchi à Poêler Bacon Giovanni Rana.

Prêts en 5 minutes ces gnocchi sont le mariage parfait entre qualité, saveurs et textures des ingrédients. Un moment joyeux pour déguster et partager un repas conviviale et facile qui fera plaisir au plus grand nombre.



Gnocchi Farcis à Poêler Carbonara Giovanni Rana

Un cœur fondant de lardons, de pecorino AOP et d'œufs, dans un écrin de pomme de terre pour toujours plus de plaisir c'est la recette Giovanni Rana pour se régaler sans compter.

1,99€ les 280g

Gnocchi à Poêler Bacon Giovanni Rana

Ravir les papilles des plus gourmets grâce à une recette au bacon, c'est le pari réussi de Giovanni Rana qui enchante ceux qui aiment le goût riche et intense.

1,39€ les 270g



GNOCCHI FARCIS À POÊLER CARBONARA GIOVANNI RANA ACCOMPAGNÉS D'UNE PURÉE AUX POIREAUX

Facile - ⏱ 35 Min - Pour 4 personnes

RECETTE

Ingrédients :

- 1 sachet de *Gnocchi Farcis à Poêler Carbonara Giovanni Rana*
- 300g de pommes de terre
- 600g de poireaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de cumin (optionnelle)
- 12 radis
- 4 carottes
- 1 poignée de ciboulette

Préparation :

1. Laver et couper les pommes de terre et les poireaux. Les cuire pendant 30 minutes environ (à la vapeur, ou à la poêle). Une fois cuits, mixer les légumes en purée. Rajouter l'huile d'olive, le sel et le cumin. Bien mélanger.
2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen/doux. Ajouter les *Gnocchi Farcis à Poêler Carbonara Giovanni Rana* et les faire revenir à feu moyen, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mettre de côté.
3. Couper les carottes et les radis en rondelles. Former des fleurs comme sur la photo à l'aide des brins de ciboulette.



GNOCCHI À POÊLER BACON ACCOMPAGNÉS DE SON ŒUF AU PLAT ET PLEUROTÉS

Facile -  35 Min - Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 sachet de Gnocchi à Poêler Bacon Giovanni Rana
- 10g de beurre
- 8g de pleurotes frais
- 1 oignon haché

- 4 œufs
- 1 bouquet de persil
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

RECETTE



Préparation :

1. Nettoyer les pleurotes frais, couper le bout du pied, les laver rapidement à l'eau et bien les essuyer avec un torchon. Mettre une poêle sur le feu avec un filet d'huile et ajouter l'oignon haché. Faire rissoler pendant quelques minutes, ajouter les pleurotes, saler, poivrer et laisser cuire pendant 10 minutes à feu doux avec un couvercle.
2. Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen/doux. Ajouter les Gnocchi à Poêler Bacon Giovanni Rana et les faire revenir en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mettre de côté.
3. Pour préparer l'œuf au plat, dans une grande poêle, faire chauffer un filet d'huile. Casser les œufs dans la poêle en faisant attention à ne pas casser le jaune. Cuire à feu moyen pendant une minute, assaisonner avec sel et poivre selon votre goût, mettre un couvercle et continuer la cuisson à feu doux pendant 4 minutes.
4. À la fin de la cuisson, disposer les gnocchi dans une assiette, ajouter l'œuf au plat, les champignons et quelques feuilles de persil, puis 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.

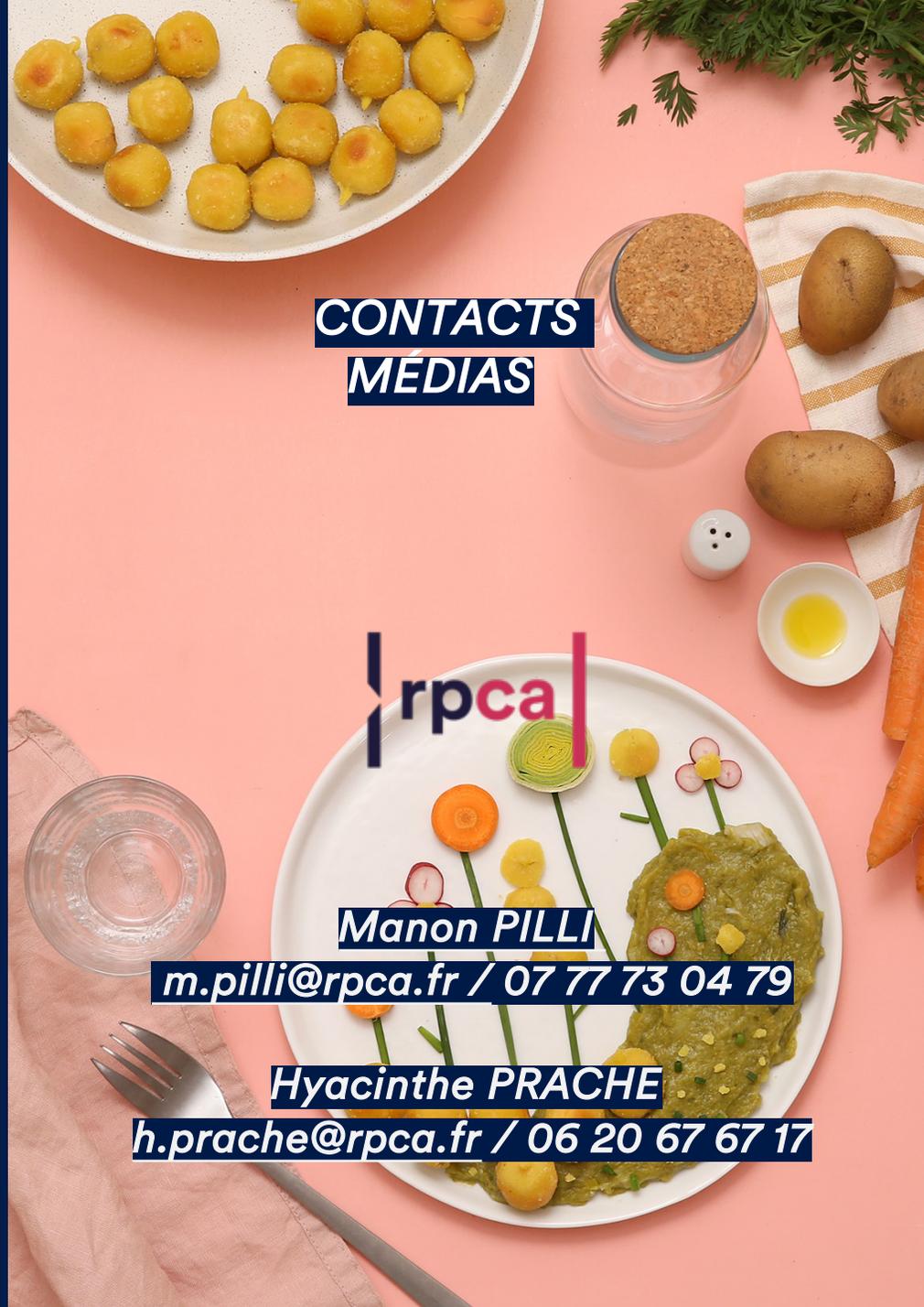
Aujourd'hui, grâce à ce savoir-faire de près de 60 ans d'histoire, le groupe Rana est un leader mondial du marché des pâtes fraîches farcies. Gian Luca Rana, le fils de Giovanni et actuel PDG, dirige l'entreprise depuis plus de 30 ans avec une passion indéfectible, un engagement sans faille pour la qualité, 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 60 pays et compte 4000 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

Hyacinthe PRACHE

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