

Giovanni Rana réinvente les saveurs de l'automne dans trois nouvelles recettes gourmandes

Fort de son savoir-faire et de la passion créative qui l'anime, Giovanni Rana continue de surprendre les amateurs de pâtes, avec trois recettes aux associations de saveurs délicates, idéales pour égayer toutes les tables. La chair appétissante du potiron, le parfum des artichauts, et le goût fondant et intense du saumon fumé seront les nouveaux protagonistes des repas d'automne.

Une ronde de saveurs envahira les plus belles assiettes automnales, avec au rendez-vous le caractère unique des meilleurs ingrédients.

Les plus fins des gourmets trouveront leur bonheur dans ce trio haut en goût et en couleurs !

Alliant authenticité et créativité, ces nouveautés viennent enrichir l'offre de la maison véronaise qui compte aujourd'hui 29 références gourmandes de pâtes farcies. Un éventail de choix, savant mélange de tradition et innovation, permettant de satisfaire tous les goûts !

LES GOURMETS



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 gourmande de fromage frais. Ce duo délicat, dévoilé dans un écran de pâte ultrafine, saura ravir les plus fins gourmets.

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

PLAISIR & BIEN-ÊTRE



Ravioli au Potiron & Petits oignons grillés

Giovanni Rana revisite les ingrédients phare de l'automne pour une recette haute en couleurs ! Les notes sucrées du potiron et le goût des oignons grillés se rencontrent dans une explosion de saveurs. Une bonne nouvelle pour tous les gourmets à la recherche de recettes de saison revisitées...

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

Ravioli aux Artichauts

L'artichaut révèle son cœur fondant dans une farce onctueuse et savoureuse qui séduira tous les convives à la recherche d'un repas alliant plaisir et équilibre.

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



LES RECETTES COUP DE CŒUR DE L'AUTOMNE

Tortellini Giovanni Rana au Saumon Fumé & Fromage Frais, cuisinés au butternut et à la sauge

20 min – 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ 250 g de Tortellini Giovanni Rana au Saumon fumé & Fromage frais
- ✓ 1 butternut
- ✓ 1 oignon
- ✓ 12 feuilles de sauges
- ✓ 3 c. à c. d'huile d'olive
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ Pecorino Romano finement râpé
- ✓ Sel & Poivre



La recette :

Faites cuire le butternut et l'oignon, préalablement coupés en morceaux, dans de l'eau salée et poivrée. Portez à ébullition, et laissez mijoter entre 5 et 6 minutes.

Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle. Ajoutez les feuilles de sauge une à une et faites-les frire durant une minute, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Puis égouttez-les sur des serviettes en papier et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Réservez le reste d'huile et de beurre de la poêle.

Démarrez la cuisson des tortellini. 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 en réservant une demi tasse d'eau de cuisson. Versez les pâtes dans la poêle où ont frit les feuilles de sauge, mélangez délicatement en ajoutant les morceaux de butternut et l'oignon. Saupoudrez de fromage et délayez avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Assaisonnez avec du sel et du poivre à votre convenance, puis servez et décorez les assiettes avec les feuilles de sauge croustillantes.

Ravioli Giovanni Rana au Potiron et Petits Oignons cuisinés à la chicorée à feuilles rouges de Trévise

20 min – 2 personnes

Ingrédients :

- ✓ 250 g de Ravioli Giovanni Rana au Potiron & Petits Oignons grillés
- ✓ 2 c. à. s. de pépins de grenade
- ✓ 1 échalote
- ✓ 1 chicorée à feuilles rouges de Trévise
- ✓ Huile d'olive
- ✓ Sel & Poivre



La recette :

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et laissez mijoter l'échalote finement hachée pendant 4 à 5 minutes. Rincez la chicorée à l'eau claire. Puis hachez-la et ajoutez les morceaux dans la poêle. Si besoin, délayez avec un peu d'eau et laissez cuire pendant quelques minutes.

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 afin d'obtenir une cuisson parfaite. Puis retirez délicatement les pâtes à l'aide d'une écumoire.

Ajoutez précautionneusement les ravioli cuits et faites les légèrement revenir dans la poêle avec la chicorée et les échalotes. Vous pouvez désormais servir en ajoutant une poignée de grains de grenade et de poivre noir fraîchement moulu.

Ravioli Giovanni Rana aux Artichauts avec bacon, sauge et potiron doux d'Hokkaido

20 min – 2 personnes

Ingédients :

- ✓ 250 g de Ravioli Giovanni Rana aux Artichauts
- ✓ 1 potiron doux d'Hokkaido
- ✓ 4/5 tranches de bacon
- ✓ 4/5 biscuits Amaretti
- ✓ Feuilles de sauge
- ✓ Sel et poivre



La recette :

Prenez le potiron doux d'Hokkaido, lavez-le et coupez-le en deux, puis enlevez les graines. Faites-le cuire durant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que sa texture devienne tendre.

Faites dorer les tranches de bacon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez y des feuilles de sauge et faites les frire également.

Vous pouvez désormais démarrer la cuisson des ravioli. 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.

Ajoutez les ravioli dans la poêle avec les tranches de bacon et la sauge et mélangez délicatement. Enfin, placez la préparation au milieu du potiron, décorez avec des feuilles de sauge frites et des morceaux de biscuits Amaretti.

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.giovannirana.fr

www.avousdejager.fr

CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Elise Chouguiat echouguiat@hopscotch.fr - 01 58 65 80 10

Roberta Carrara - rcarrara@hopscotch.fr - 01 58 65 00 89

