

GIOVANNI RANA APPORTE LE
PRINTEMPS DANS NOS ASSIETTES
AVEC DES RECETTES PLEINES DE
COULEURS ET DE SAVEURS!



Giovanni Rana célèbre l'arrivée du printemps et éveille nos papilles avec des recettes gourmandes et savoureuses.

Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana

Si les gnocchi Giovanni Rana sont toujours délicieux, c'est grâce à leur méthode de fabrication délicate qui préserve et respecte la texture, le goût ainsi que la qualité des meilleurs ingrédients sélectionnés.

1,69€ les 300g



Tortellini Pesto Rosso Giovanni Rana

Ce qui rend ces Tortellini si savoureux c'est l'association gourmande de la recette pesto rosso : tomates séchées et pignons. Un goût d'Italie inégalable pour un voyage culinaire sans sortir de chez soi.

3,10€ les 250g



PESTO ROSSO TOMATES SÉCHÉES & PIGNONS

Frais et délicieux, les Ravioli Plaisir du Primeur aux asperges, sont l'alliance parfaite du légume et des pâtes fraîches, la saveur authentique qui donne envie! Cette création à la farce généreuse et crémeuse ravira ceux qui aiment se réinventer en cuisine tout en restant fidèle à l'authenticité des ingrédients.

3,30€ les 250g



COTELETTES D'AGNEAU GRILLEES ET GNOCCHI À POELER GIOVANNI RANA TRADITION, SAUCE AIOLI

Facile - 20 Min - Pour 4 personnes





Ingrédients :

- 1 sachet de Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana
- 10 g de beurre
- 1 kg de côtelettes d'agneau
- 150 g de mayonnaise
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères de jus de citron
- Huile d'olive extra vierge
- Brins de romarin
- Sel et poivre

Préparation:

- 1. Préparer la sauce aïoli en mélangeant la mayonnaise, l'ail et le citron dans un bol ; ajouter le sel et le poivre selon votre goût, couvrir et conserver au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.
- 2. Bien faire chauffer le grill, ajouter quelques grains de gros sel et faire cuire la viande, 4 minutes de cuisson pour chaque côté. Ajuster le feu en fonction de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité.
- 3. Pendant ce temps, dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Faire revenir les Gnocchi à poêler Tradition à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mettre de côté.
- 4. Disposer les côtelettes sur une assiette, ajouter le bol de sauce aïoli, les gnocchi et servir.

TORTELLINI PESTO ROSSO AUX ASPERGES ET AU PECORINO

Facile - 2 15 Min - Pour 4 personnes





Ingrédients :

- 2 sachets de Tortellini Pesto Rosso Giovanni Rana
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de fromage pecorino romano
- 800 g d'asperges
- 2 gousses d'ail
- ½ oignon
- Sel et poivre

Préparation:

- 1. Dans une casserole remplie d'eau salée, faire bouillir les asperges pendant 10 minutes environ. Les égoutter et les couper en petits morceaux. Dans une poêle, faire revenir les asperges, les gousses d'ail et l'oignon émincé, avec un filet d'huile d'olive.
- 2. Dans une casserole remplie d'eau salée, faire cuire les Tortellini Pesto Rosso Giovanni Rana pendant 4 minutes.
- 3. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs dans un bol, ajouter 40g de pecorino, saler et poivrer et mélanger le tout. Ajouter une cuillère à café d'eau de cuisson des pâtes pour déglacer la sauce et continuer à mélanger.
- 4. Egoutter les pâtes et les ajouter dans la poêle avec les asperges, puis mettre le tout dans le bol avec la sauce aux œufs, mélanger et répartir dans les assiettes. Saupoudrer de pecorino et de poivre puis servir.

RAVIOLI AUX ASPERGES ET SAUMON

Facile - 2 5 Min - Pour 2 personnes





Ingrédients :

- 1 sachet de Ravioli aux Asperges Giovanni Rana
- 120 g de saumon fumé
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Ciboulette
- Sel et poivre
- En option : 12 asperges vertes

Préparation :

- 1. Dans une casserole remplie d'eau salée, faire cuire les Ravioli aux Asperges Giovanni Rana pendant 4 minutes.
- 2. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les ravioli et le saumon. Mélanger avec un peu d'eau de cuisson. Arroser d'huile d'olive, assaisonner d'un tour de poivre noir fraîchement moulu et de zeste de citron.
- 3. Répartir dans les assiettes, garnir de ciboulette et servir.

ACCOMPAGNEMENT EN OPTION

12 asperges vertes taillées et coupées en fines tranches

Dans une grande poêle faire chauffer 4 cuillères d'huile d'olive, ajouter les asperges et les cuire à feu moyen-doux pendant 6-7 minutes. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient "al dente". Assaisonner avec du sel et du poivre. Et Ajouter les ravioli et le saumon

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 fraiches dans ses 8 usines, dont 5 sont en Italie. Giovanni Rana est présent dans 60 pays et compte 3.500 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

Apolline MASSON
a.masson@rpca.fr / 06 28 31 73 14

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