



UN HALLOWEEN À POÊLER AVEC GIOVANNI RANA !

Halloween approche à grand pas... Et pour en profiter tout en se régaland, rien de plus simple que de s'armer des **gnocchi à poêler** signés **Giovanni Rana**. Prêtes en 5 min, ces délicieuses recettes de gnocchi sont le mix parfait entre gain de temps et promesse de qualité. En plus de ces délicieux mets, la marque italienne propose des idées pour décorer son buffet dans une ambiance terrifiante.



À l'occasion de cette « monstrueuse » fête, **Giovanni Rana** propose des recettes pour les enfants et les plus grands à faire soi-même, en famille, et à la maison !

Astucieux, savoureux et simple, la marque italienne propose au menu un **buffet terriblement gourmand**.

Farcis ou non, les Gnocchi à Poêler font trembler les assiettes en cette terrifiante journée d'Halloween.



- AU MENU -

Si les gnocchi Giovanni Rana sont si savoureux et gourmands, c'est grâce à leur méthode de fabrication délicate **qui respecte et préserve le goût, la texture et la qualité des meilleurs ingrédients sélectionnés.**

Qu'est ce qui apporte autant de bonheur dans un repas ?

Recette traditionnelle, farcies ou bien encore cuisinées, **Giovanni Rana** met du goût et des couleurs dans les assiettes avec des produits variés et délicieux.

Garniture généreuse, ingrédients soigneusement sélectionnés, merveilleusement croustillants à l'extérieur, et fondants à l'intérieur, les gnocchi farcis promettent de délicieuses expériences gustatives sur un buffet effrayant.

Disponibles en GMS au rayon frais.



Gnocchi à poêler tradition

Prix de vente conseillé : **1,69€** les 300g



Gnocchi à poêler potiron

Prix de vente conseillé : **1,69€** les 270g



**Gnocchi farcis à poêler tradition
Tomate Mozzarella**

Prix de vente conseillé : **2,79€** les 280g



**Gnocchi farcis à poêler tradition
Fromages Italiens**

Prix de vente conseillé : **2,79€** les 280g

GNOCCHI CITROUILLE

🕒 10 min

👨‍🍳 Facile

👤 6 personnes

Ingrédients :

- 2 sachets de gnocchi à poêler au potiron Giovanni Rana
- 100 g d'olives noires
- 80 g de cheddar
- 1 petit poivron vert
- Huile d'olive vierge extra ou beurre

Préparation :

Faire chauffer du beurre ou une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les gnocchi à poêler. Les faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Pendant ce temps, couper les olives noires en 3 parties et couper le cheddar en lamelles.

Sur une large assiette plate, dessiner le contour de la citrouille d'Halloween : mettre le poivron vert comme le pétiole et former avec les gnocchi le bord de la citrouille. Diviser la citrouille en 3 avec les bandes de cheddar, en formant les courbes. Placer les tranches d'olives noires pour dessiner les yeux et la bouche du « Jack o'Lantern » et remplir l'espace restant avec les gnocchi.

Lorsque la citrouille à l'aspect effrayant est entièrement formée, servir. **Bon appétit !**

PAS À PAS



GNOCCHI « YEUX »



Ingrédients :

- 1 sachet de gnocchi farcis à poêler tomate et mozzarella Giovanni Rana
- 80 g de mozzarella
- 30 g d'olives noires
- Huile d'olive vierge extra ou beurre



Préparation :

Faire chauffer du beurre ou une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les gnocchi à poêler. Les faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Pendant ce temps, couper la mozzarella en petites rondelles d'environ 2 à 3 centimètres et couper les olives noires en fines tranches. Lorsque les gnocchi sont prêts, les placer dans un plat et couvrir chaque gnocchi d'une tranche de mozzarella et d'une tranche d'olive par-dessus.

Une fois que tous les gnocchi sont formés, les disposer dans un plat et **bon appétit !**

GNOCCHI SUR LEUR BALAI



10 min



Facile



4 personnes

Ingrédients et ustensiles :

- 1 sachet de gnocchi farcis à poêler jambon et mozzarella Giovanni Rana
- Huile d'olive vierge extra ou beurre
- Raphia
- Piques à brochette
- Ciseaux
- Ficelle noire



Préparation :

Couper le raphia en bandes d'environ 20 cm et les nouer au centre. À l'endroit du nœud, insérer le pique à brochette. Plier-le à l'extrémité des piques et unir les 2 moitiés, de manière à pouvoir attacher le raphia à la brochette avec la ficelle noire. Tailler le « manche à balai » à la longueur souhaitée.

Faire chauffer du beurre ou une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle couverte et ajouter les gnocchi à poêler. Les faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Insérer les gnocchi sur les brochettes, les mettre sur une assiette et **Bon appétit !**

PAS À PAS



GNOCCHI PRÊTS À CROQUER

 7 min

 Facile

 6 personnes

Ingrédients et ustensiles :

- 1 sachet de gnocchi au potiron à poêler Giovanni Rana
- 1 sachet de gnocchi à poêler tradition de Giovanni Rana
- 200 g de sauce tomate
- Sel et poivre à volonté
- Huile d'olive vierge extra ou beurre
- 6 tasses et un marqueur



Préparation :

Au marqueur, décorer les tasses en dessinant les visages d'Halloween les plus effrayants.

Faire chauffer du beurre ou une cuillerée d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les gnocchi à poêler. Les faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Une fois qu'ils sont bien dorés, les saler et les poivrer. Les mettre dans les terrifiantes coupes. Mettre dans un autre bol un peu de sauce tomate. Tremper les gnocchi dans la sauce tomate « couleur sang » et déguster ! **Bon appétit !**

ASTUCES POUR UN BUFFET PLUS EFFRAYANT



JUS D'ORANGE YEUX DE LITCHIS ET MYRTILLES

Ingrédients :

- Jus d'orange
- Litchis
- Myrtilles

Préparation :

Placer une myrtille dans un litchi.
Servir les « yeux » dans le verre de jus d'orange.



CHAUDRON FUMANT

Ingrédients :

- 500 g de glace sèche adaptée à la nourriture
- Eau tiède

Préparation :

Placer la glace sèche dans le chaudron des sorcières, et y ajouter de l'eau doucement.
Le chaudron commencera immédiatement à "fumer" pour créer l'atmosphère parfaite d'Halloween.



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 plus de 55 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 58 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.

www.giovanirana.fr



[@giovaniranafrance](https://www.facebook.com/giovaniranafrance)

