



GIOVANNI RANA FÊTE NOËL !

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas... Et pour changer de la traditionnelle volaille rôtie, **Giovanni Rana** sort le grand jeu avec une sélection de recettes festives réalisables en quelques minutes seulement : feuilles de lasagne ou pâtes farcies, il y en aura pour tout le monde ! Des **recettes simples et rapides** pour profiter pleinement de ses invités tout en les épatant avec **un repas de fête original !**

Au menu :



Des feuilles de lasagne aux œufs extra frais de poules élevées en plein air pour épater vos convives avec des cannelloni ou toute autre recette originale ?! C'est possible grâce à Giovanni Rana et sa pâte de qualité exceptionnelle, encore plus savoureuse et sans précuisson.

Disponible en GMS.

Prix de vente conseillé : 1,99€ les 250g

Avec sa chair rose et fumée, le saumon est au cœur de cette création, délicatement sublimer par une touche gourmande de fromage frais. Ce duo raffiné dans son écrin de pâte fraîche ultrafine saura ravir les plus fins gourmets. Idéal pour les fêtes !

Disponible en GMS.

Prix de vente conseillé : 3,50€ les 250g



Et si le goût affirmé du bacon fumé rencontrait la fraîcheur de la ricotta et l'onctuosité de la mozzarella ? Giovanni Rana vous fait vivre une véritable expérience : celle de se délecter, à chaque bouchée, des arômes et saveurs de chaque ingrédient !

Disponible en GMS.

Prix de vente conseillé : 2,99€ les 250g

Si les gnocchi Giovanni Rana sont si bons, c'est grâce à leur méthode de fabrication délicate qui respecte et préserve la saveur, la texture et le parfum des bons ingrédients. Qu'est-ce qui apporte autant de gaité dans votre assiette de gnocchi ? Un goût bien prononcé et la couleur naturelle du bon potiron !

Disponible en GMS.

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





Lasagnes aux crevettes

Pour 8 personnes
35 min. de préparation

Facile

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (500 gr) de Feuilles de Lasagne Giovanni Rana
- 1 l de béchamel
- 800 gr de pulpe de tomates
- 1 petit oignon
- Huile d'olive extra vierge
- 26 crevettes
- 4 cuillères de Parmigiano Reggiano râpé
- Sel et poivre
- Beurre

PRÉPARATION

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une casserole et faites revenir l'oignon pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez la pulpe de tomate, salez et poivrez et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes, en remuant souvent.

Pendant la cuisson de la sauce, plongez les crevettes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Égouttez-les, décortiquez-les, retirez-en les queues et hachez-les grossièrement à l'exception de 6 que vous garderez de côté.

Beurrez un grand plat allant au four et déposez une couche de béchamel. Ajoutez une feuille de lasagne, une couche de sauce tomate, un tiers des queues de crevettes hachées et une couche de béchamel. Répétez les couches de lasagne, tomates, queues de crevettes hachées et béchamel encore 2 fois.

Après avoir placé la quatrième et dernière couche de lasagne et de sauce tomate étalée à la surface, répartissez les 6 dernières crevettes, couvrez avec le reste de béchamel et saupoudrez de parmesan râpé.

Faites cuire au four préchauffé à 180° C pendant environ 20 minutes. Faites fonctionner le grill pendant les dernières minutes pour faire dorer la surface. Laissez les lasagnes reposer 5 minutes hors du four et servez.

Tortellini saumon à la crème, amandes et fines herbes

Pour 4 personnes
10 min. de préparation
Facile

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (500 gr) de Tortellini Saumon Fumé et Fromage Frais Giovanni Rana
- 250 ml de crème fraîche
- 200 gr de saumon fumé en tranches
- 30 gr d'amandes effilées
- Quelques branches de ciboulette
- Un bouquet de cerfeuil
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Faites griller les amandes dans une poêle antiadhésive sans les assaisonner pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Hachez finement la ciboulette. Coupez le saumon en petits morceaux. Versez la crème dans une grande poêle antiadhésive et laissez réduire du tiers à feu moyen-vif. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Pendant ce temps, faites bouillir les tortellini dans beaucoup d'eau salée, égouttez-les avec une écumoire et transférez-les directement dans la casserole avec la crème. Ajoutez le saumon en morceaux et faites revenir doucement pendant une minute. Hors du feu, assaisonnez-les avec la ciboulette et le cerfeuil.

Répartissez les tortellini dans les assiettes et servez-les saupoudrés d'amandes grillées.

Couronne de tortellini au four, au jambon et au petit pois

Pour 8 personnes
30 min. de préparation
Facile

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (500gr) de Tortellini Bacon Ricotta Mozzarella Giovanni Rana
- 1 petit oignon
- 250 gr de petits pois
- 250 gr de cubes de jambon cuit
- 40 gr de beurre
- 100 ml de bouillon de légumes
- 1 l de béchamel
- 100 gr de Parmigiano Reggiano râpé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Beurrez un moule. Versez la béchamel dans un grand bol. Allumez le four à 180° C.

Hachez finement l'oignon et faites-le revenir doucement dans une grande casserole avec 40 gr de beurre. Après 2-3 minutes, ajoutez les petits pois, saupoudrez de bouillon et poursuivez la cuisson pendant 5-6 minutes. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les cubes de jambon et faites cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, faites cuire les tortellini dans de l'eau bouillante salée pendant le temps indiqué sur l'emballage, égouttez-les, mettez-les dans la casserole avec la sauce au jambon et aux petits pois, assaisonnez avec la moitié du parmesan et versez dans le bol avec la sauce béchamel.

Remuez doucement et transférez les tortellini dans le moule beurré. Faites cuire au four environ 20 minutes. Retirez la couronne de tortellini, laissez-la reposer pendant 5 à 10 minutes, mettez-la dans un plat de service et servez-la avec le reste du parmesan.

Gnocchi à poêler potiron, champignons, ricotta et thym

Pour 4 personnes
10 min. de préparation
Facile

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (540gr) de Gnocchi à Poêler Potiron Giovanni Rana
- 20 gr de beurre
- 250 gr de ricotta
- 200 gr de champignons
- Thym
- Lait
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Mélangez la ricotta et le thym et versez un peu de lait pour rendre la sauce plus crémeuse.

Coupez les champignons en morceaux et faites-les revenir avec du beurre dans une poêle antiadhésive.

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

Placer la sauce dans le fond d'une assiette, ajoutez les gnocchi et parsemez le tout de champignons et de thym.

Dégustez !



Tortellini au saumon fumé et fromage frais, sauce crémeuse au Prosecco et citron

Pour 2 personnes
15 min. de préparation
Facile

INGRÉDIENTS

- 2 sachets (500gr) de Tortellini saumon fumé et fromage frais Giovanni Rana
- 1 échalote
- 20 gr de beurre
- 125 ml de prosecco
- Des zestes de citron
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 125 ml de crème fraîche
- Ciboulette
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen et faites revenir l'échalote environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit tendre et parfumée. Ajoutez le zeste de citron et assaisonnez avec du sel et du poivre. Rajoutez-y le prosecco et le jus de citron, portez la préparation à ébullition et baissez le feu. Laissez mijoter quelques minutes. Ajoutez la crème fraîche et mélangez le tout. Faites cuire la sauce jusqu'à épaissement.

Pendant ce temps, faites cuire les tortellini pendant 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée. Egouttez les et versez les dans la casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson pour pâtes. Mélangez délicatement.

Répartissez la préparation dans 2 assiettes, garnissez de ciboulette et servez.



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.avousdejuger.fr

Pour toute information ou demande de visuels :

Mélanie RODRIGUES | 01 41 34 23 94

mrodrigues@hopscotch.fr

Céline TAILLEZ | 01 70 94 65 08

ctaillez@hopscotch.fr