



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN VON GIOVANNI RANA: KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR ALLE FÄLLE

3 Gelegenheiten – 5 kreative Rezeptideen: Ob entspannte Abende zu Hause, ein herbstliches Lunch im Freien oder eine Dinner Party mit Freunden, mit den Pasta- und Saucenspezialitäten von Giovanni Rana sind im Handumdrehen kreative Köstlichkeiten für jeden Anlass gezaubert.

Giovanni Rana lässt die Herzen der Fans italienischer Küche höherschlagen. Dabei sind die Produkte von Rana so vielseitig, dass den kulinarischen Kombinationsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt sind.

Antipasti per tutti: Eine Dinner Party mit Freunden

Kleine Häppchen schnell und unkompliziert zubereitet, sind das Highlight auf jeder Dinner Party mit Freunden. Den ganzen Abend lang bieten sie größten Genuss in kleinstem Format. Für Abwechslung sorgen kreative Kreationen von Giovanni Rana. Zusammen mit köstlichen Gemüse-Spießen hat das Pesto di Basilico

Genovese seinen großen Auftritt. Es gibt dem gegrillten Gemüse das gewisse Etwas. Der leichte Snack mit Pesto Dip ist nicht nur ein himmlischer Genuss, er ist auch ganz einfach in wenigen Augenblicken zubereitet.

Und so geht's: frische, gereifte Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika und Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden und in aromatischem





Olivenöl kurz anbraten. Das angebratene Gemüse auf kleinen Holzspießen in beliebiger Menge verteilen und mit Giovanni Rana Pesto di Basilico Genovese geschmacklich abrunden.



Wer seinen Gästen etwas Überraschendes für den Gaumen bieten möchte, sollte unbedingt einmal den Nizza-Salat nach italienischer Art probieren: Giovanni hat den Klassiker der mediterranen Küche neu interpretiert und ihn mit seinen gefüllten Pfannen-Gnocchi verfeinert. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi sind außen knusprig und innen wunderbar weich. Hier treffen die Pfannen-Gnocchi Spinat & Mozzarella, aus sanftem Gnocchi-Teig und einer Füllung aus mildem Mozzarella und

zartem Spinat, auf frische grüne Bohnen, aromatische Tomaten, Oliven, geschmackvolle Kapern und Sardellen, Thunfisch und Ei. Für die Salat-Variation die grünen Bohnen säubern und in kochendem Wasser garen. Die eingelegten Kapern und Sardellen zu den Bohnen geben und alle Zutaten kleinschneiden. Die gefüllten Pfannen-Gnocchi zubereiten und in die Schüssel mit Bohnen, Kapern und Co. geben und genießen



Ein Lunch im Freien

Im goldenen Herbst gibt es nichts Schöneres, als mit dem Partner gemeinsam den Tag bei einem Abendessen unter freiem Himmel mit gutem Essen und einem Glas Wein ausklingen zu lassen.

Hierfür hat Giovanni Rana die idealen Ideen. Für seine erste Kreation hat er sich von einem der populärsten Gerichte Italiens inspirieren lassen:

dem Insalata Caprese. Tortelloni Pomodoro & Mozzarella, feines Pesto di Basilico Genovese, aromatische Datteltomaten, edles Olivenöl und frisches Basilikum verbinden sich zu einem perfekten Gaumenschmaus und lassen die Herzen von Pastaliebhabern höherschlagen. Für dieses Gericht Wasser zum Kochen bringen, den Herd ausschalten und die Tortelloni Pomodoro & Mozzarella darin ziehen lassen. Währenddessen frische Datteltomaten klein schneiden und Mozzarella in kleine Bissen zupfen. Tortelloni auf einen Teller geben und Tomaten und Käse dazugeben. Für die Extraportion Geschmack: Giovanni Rana Pesto di Basilico Genovese über die Pasta geben.





Ein Essen für die ganze Familie

Bei Giovanni Rana wird Familie großgeschrieben. Denn was gibt es Schöneres als ein gemeinsames Essen mit den Liebsten?

Mit den kreativen Ideen von Giovanni Rana steht dem perfekten Lunch oder Dinner mit der ganzen Familie nichts mehr im Wege. Die wichtigste Zutat: feine Tortelloni. Seine Tortelloni Ricotta & Spinat kombiniert Italiens Pastameister mit

frischen Garnelen und Artischocken. Herzhaft liebt süß: Ein Hauch frischer Orange gibt dem Gericht eine leichte Süße und damit eine völlig

neue geschmackliche Richtung. Für das Rezept die Artischocken halbieren und in eine Schüssel legen, damit sie ihre Farbe beibehalten. Aromatisches Olivenöl anbraten, geschmackvollen Knoblauch dünsten, die Artischocken darin schwenken und frisch gepressten Orangensaft hinzufügen. Die Garnelen würzen und mit Thymian dünsten. Die Tortelloni Ricotta & Spinat zubereiten, in die Pfanne geben und alle Zutaten sanft miteinander vermengen.





Auch die Giovanni Rana Tortelloni Pesto-Basilico & Pinoli sind die ideale Basis für eine überraschende Pasta-Kreation, die bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt ist. Hierbei treffen die Tortelloni Pesto-Basilico & Pinoli auf frische Tomaten, geschmackvollen Mozzarella, reife Paprika und Mais. Für die Soße die frischen Zutaten fein pürieren, würzen und erhitzen. Giovanni Rana Tortelloni Pesto-Basilico & Pinoli, Paprika und Mais in einer Auflaufform verteilen.

Heiße Soße gleichmäßig darüber geben und im Ofen garen. Sanften Mozzarella und aromatisches Basilikum auf dem Gratin verteilen und überbacken. Bei dieser Kombination überrascht die Intensität der Tortelloni-Füllung mit der Knackigkeit ganzer Pinienkerne und der Samtigkeit des geliebten Mozzarellas und erobert jedes kulinarische Herz – und bringt die Familie an einen Tisch, um das Leben bei italienischen Köstlichkeiten zu zelebrieren.

Alle Rezepte und Bilder finden Sie unter folgendem Link zum Download:

<https://transfer.serviceplan.com/index.php/s/mDG1b1H77APT1Pr>

Passwort: rana



Über Giovanni Rana

Giovanni Ranas eigene kulinarische Reise begann bereits als kleiner Junge in der Bäckerei seiner Familie, wo er sich um die Produktion und die Auslieferung des Brotes kümmerte. Anfang der 60er Jahre fiel Giovanni eine Entwicklung auf: Immer mehr Frauen waren berufstätig und hatten daher immer weniger Zeit, zu Hause frische Pasta herzustellen. So begann er, in seiner eigenen Küche mit Zutaten bester Qualität handgemachte frische Pasta herzustellen. Mit seinem Motorrad „Guzzino“ brachte er seine frischen Pasta-Spezialitäten selbst von Haus zu Haus. Mit seiner Leidenschaft für den echten italienischen Geschmack, sorgfältig ausgewählten besten Zutaten überzeugte Giovanni Rana zuerst italienische Feinschmecker: Die Produkte wurden schnell zur beliebtesten frischen Pasta Italiens. Und auch wenn er mittlerweile nicht mehr persönlich ausliefert, sind doch die hohe Qualität und die Frische seiner Pasta unverändert geblieben. Giovanni Rana ist weltweiter Marktführer mit frischer Pasta und steigert seine Markenbekanntheit weiter. In Deutschland ist seine frische Pasta mittlerweile die meistgekauft, weil Kunden die hohe Qualität seiner Produkte schätzen. Mit seinen neuen Tortelloni in sieben traditionell italienischen Sorten revolutioniert er den Pasta-Markt und hebt den Genuss frischer Pasta in eine neue Dimension. Giovanni Rana bietet aber nicht nur gefüllte Pasta an, sondern auch ungefüllte Pasta, frische gefüllte und ungefüllte Gnocchi, frische Lasagneblätter und Saucen.

www.giovanirana.de

Giovanni Rana DACH



Pressekontakt:

Serviceplan Public Relations & Content

Sarah Ostermann

Brienner Str. 45 a-d

80333 München

Telefon: +49 (0) 89 / 2050 4189

E-mail: s.ostermann@serviceplan.com