



NOUVELLE RECETTE

LE MERCREDI, C'EST GNOCCHI !

GIOVANNI RANA

MET DU GOÛT

DANS NOS ASSIETTES !



Giovanni Rana divertit nos mercredis et propose une recette végétale et savoureuse pour un repas équilibré en famille !

Tel un papillon qui sort de sa chrysalide, le printemps s'installe tranquillement. C'est l'arrivée du soleil, des longues journées de chaleur, du pollen qui s'envole, des nuits qui tardent à débuter.

Il est temps de se mettre aux repas plus légers et ce n'est pas toujours simple de faire manger des légumes verts aux enfants... C'est le pari qu'a décidé de relever **Giovanni Rana** avec cette recette fun et gourmande.

La marque italienne vient agrandir le livre d'idées de repas pour ne plus jamais manquer d'inspiration. **Giovanni Rana** propose une recette à base de légumes qui fera aimer les épinards dès le plus jeune âge grâce à ses délicieux Gnocchi à Poêler.

Envie d'un repas amusant, artistique et savoureux à réaliser facilement, voici une recette simple pour ravir les petits sans oublier les plus grands.





NOUVEAU

*Avec 30% d'épinards
dans la recette*



1,39€ les 270g

GNOCCHI À POÊLER ÉPINARDS

Mercredi c'est gnocchi, Giovanni Rana propose pour l'occasion une recette pleine de surprises et de saveurs, un véritable mets à base de légumes : Les Gnocchi à Poêler Épinards Giovanni Rana.

Prêts en 5 minutes ces gnocchi sont le mariage parfait entre goût, équilibre et qualité des ingrédients. C'est l'occasion de faire le plein de bons épinards qui apportent leur saveur authentique et leur belle couleur.

Un moment unique pour partager en famille, entre amis en plat ou en apéritif original, une recette croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur pour une expérience culinaire inédite, un plaisir qui plaira au plus grand nombre.

Cette recette est l'alliée des parents qui souhaitent faire découvrir à leurs enfants le goût délicat des épinards.

PURÉE DE CAROTTES ET GNOCCHI À POÊLER AUX ÉPINARDS GIOVANNI RANA

Facile - ⏱ 35 Min - Pour 4 personnes

RECETTE

Ingrédients :

- 2 sachets de Gnocchi à Poêler Épinards Giovanni Rana
- 400 g de carottes (soit 8 moyennes)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de curry doux
- 1 cuillère à café de cumin
- 80 g de fromage de chèvre
- 4 brins de ciboulette
- 1 cuillère à café de sésame
- 4 œufs
- Morceaux d'emmental (facultatif)



Préparation :

1. Éplucher et couper les carottes en grosses rondelles.
2. Ajouter l'huile et le sel et les cuire à la poêle ou à la vapeur.
3. Terminer par les épices et le fromage de chèvre puis mixer le tout pour former la purée.
4. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen/doux. Ajouter les Gnocchi à Poêler Épinards Giovanni Rana et les faire revenir à feu moyen, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis mettre de côté.
5. Cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes.
6. Dresser les assiettes comme sur la photo, à l'aide de morceaux d'emmental, de graines de sésame et de ciboulette.

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 fraîches 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

Hyacinthe PRACHE

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