



Giovanni Rana met les petits plats dans les grands avec une nouvelle gamme de Gnocchi à poêler

Giovanni Rana met les petits plats dans les grands avec une nouvelle gamme de Gnocchi à poêler!

J'ai eu le privilège de visiter l'entreprise familiale Giovanni Rana à Vérone.

Une visite instructive qui m'a conforté dans mon choix d'achat de Gnocchi à poêler Giovanni Rana pour toute ma famille.

À lire aussi :

<https://www.obsessionluxe.com/2019/04/15/giovanni-rana-le-maestro-des-pates-fraiches/>



« ... Nous sommes une grande famille ! ... »

En effet, les Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana sont préparés dans le respect du savoir-faire italien afin de proposer des produits riches en goût.

Alors, Pasta or not Pasta ?

Le saviez-vous ? Les gnocchi sont une spécialité typiquement italienne, mais... à base de purée de pommes de terre ! Aussi, ils ont une forme assez particulière car la pomme de terre est écrasée. Puis formée de manière plus ou moins régulière pour un Gnocchi unique !

Le secret de leur texture à la fois légère et croustillante ?
Une touche de Ricotta dans la préparation de la pâte.

De quoi ravir les papilles des petits et grands

En effet, les Gnocchi à Poêler Tradition Giovanni Rana sont approuvés par les familles

Approuvé par les Familles est le premier repère de confiance qui récompense les meilleurs produits et services pour enfants testés par les familles.

Aussi, au-delà d'une récompense, c'est aussi une volonté d'éclairer les relations entre parents, enfants et consommation.



GNOCCHI A POÊLER TRADITION AVEC TOMATES CERISES, MOZZARELLA FONDUE ET BASILIC

Temps de préparation : 5-10 min Pour : 2 personnes

Ingrédients

- □1 sachet de Gnocchi à poêler Tradition Giovanni Rana 270g
- 10g de beurre (santé : il existe de très bons beurre

allégé)

- 60g de tomates cerises grappes
- 80g de mozzarella di Bufala (en billes, de préférence)
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel et poivre

La recette

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter les gnocchi en suivant les indications données sur le sachet, puis mettre de côté. Ajouter ensuite les tomates cerises et la mozzarella et mélanger délicatement à feu doux pour bien faire fondre la mozzarella. Mettre dans des assiettes et décorer de feuilles de basilic frais avant de servir.

Le + : Croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur pour une expérience gustative incomparable en cinq minutes chrono.

Le - : J'ai beau chercher encore chercher encore, je ne trouve pas de trouve pas de point négatif...

J'aime : Cinq minutes suffisent pour avoir des gnocchi parfaitement dorés.

« Nous cuisinons nous-mêmes les légumes sélectionnés avec soin.

Nous utilisons des fromages en meule entière. Depuis toujours, nous ne choisissons que de la viande en morceaux entiers, nous la transformons en interne, pour être certains de ce que nous utilisons, sans

compromis. »

« Nous n'utilisons que des œufs frais de catégorie A issus de poules élevées au sol. Elles sont nourries avec des aliments d'origine végétale sans colorants artificiels en respectant les critères qui garantissent la qualité organoleptique et nutritionnelle de l'œuf, ainsi que la santé de l'animal. »

**« JE NE METS RIEN DEDANS QUE JE NE DONNERAIS À MES
PETITS-ENFANTS »**

<https://www.giovanirana.fr/notre-savoir-faire>