SCANSIONA I QR-CODE CHE TROVERAI
PER UN'ESPERIENZA
COMPLETA!

# LASAGNA NO PROBLEM!

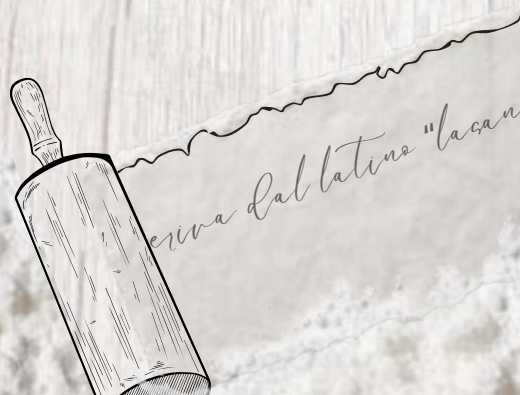



Concorso: "Ogni gusto è quello giusto".
Classe: **5°A *M.Montessori***, **I.C. *Giovanni Testori***.
A.S. 2025/2026

# STORIA IN PENTOLA:
# SFOGLIA LA STORIA TRA UNO STRATO E L'ALTRO!

Le lasagne al forno sono un piatto tradizionale
della cucina mediterranea,
già diffuso all'epoca degli Antichi Romani.
Il termine "lasagne" originariamente si riferiva al contenitore
in cui il piatto veniva cotto,
infatti etimologicamente deriva dal latino "lasanum"
(che significa pentola da cucina)
e dal greco "lasanon" (che vuol dire treppiede da cucina).

Nella loro versione più conosciuta
(con ragù, besciamella e parmigiano)
sono considerate specialità regionale
bolognese-romagnola.
Esse sono formate da sfoglia di pasta all'uovo
tagliata in fogli rettangolari e un ripieno
che varia a seconda dei gusti e della località;
il piatto si compone intervallando strati di sfoglia e farcitura.



# MENÙ DEL GIORNO

## SFOGLIA ALL'UOVO:

- semola di grano duro rimacinata 175 g
- farina 00 75 g
- uova 1
- tuorli 2

## BESCIAMELLA:

- ~~latte intero~~ 800 g → latte intero senza lattosio
- b~~urro~~ 50 g → burro senza lattosio
- farina 00 50 g
- noce moscata q.b.
- sale fino q.b.

## RAGÙ:

- ~~macinato di manzo~~ 700 g → granulare di soia
- passata di pomodoro 350 g
- ~~pancetta fresca 270 g~~
- carote 110 g
- sedano 110 g
- cipolle dorate 110 g
- brodo vegetale 350 g
- vino rosso 110 g
- doppio concentrato di pomodoro 2 cucchiai
- olio extravergine d'oliva 6 cucchiai
- sale fino q.b.
- pepe nero q.b.

## PER LA SUPERFICIE:

- parmigiano Reggiano DOP 150 g (naturalmente privo di lattosio)
- ~~burro~~ q.b. → burro senza lattosio

# TUTTI IN CUCINA!

**SFOGLIA ALL'UOVO:**
una volta preparato l'impasto per la sfoglia,
dare lo spessore e le dimensioni adatte alla pasta
e procedere con le preparazioni successive: ragù e besciamella.

**BESCIAMELLA:**
far sciogliere il burro a fuoco basso; una volta fuso
e tolto dal fuoco, mescolare e aggiungere farina setacciata;
dopo aver ottenuto un composto più denso, unire parte del latte
e continuare a mescolare, per poi riporre su fuoco basso
e aggiungere il restante latte; mescolando con la frusta
il composto si addenserà,
a questo punto, una volta lasciato raffreddare,
mettere un pizzico di sale e noce moscata.
Trasferire la besciamella in una ciotola e coprire con la pellicola.

**RAGÙ:**
dopo aver preparato un soffritto a base di carote, cipolle e sedano,
aggiungere in pentola il granulare di soia non reidratato;
sfumare con vino, salsa di pomodoro, concentrato di pomodoro
e qualche mestolo di brodo vegetale;
far cuocere il tutto a fuoco medio basso per 2-3 ore,
aggiungendo di volta in volta il brodo vegetale.
Conclusa la preparazione, salare e pepare a piacere.

**ASSEMBLAGGIO E COTTURA:**
distribuire sul fondo uno strato sottile di besciamella e uno di ragù;
mettere la prima sfoglia, uno strato di besciamella, uno strato di
ragù e in cima una spolverata di Parmigiano grattugiato;
posizionare sopra un'altra sfoglia di pasta
e ripetere i passaggi fino ad ottenere 6 strati.
Sistemata l'ultima sfoglia,
coprire interamente la pasta con il ragù rimanente;
cospargere con il formaggio grattugiato;
aggiungere dei ciuffetti di burro.
Cuocere in forno statico preriscaldato a 170° per 40 minuti.


LATTOSIO

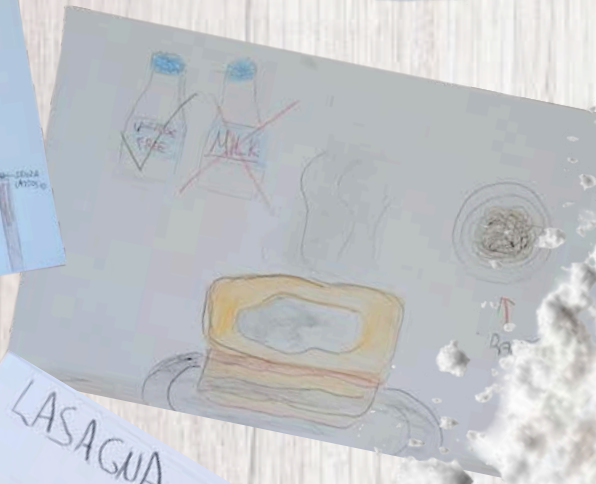

FARINA
00








LASAGNA
SENZA LATTOSIO
RAGÙ

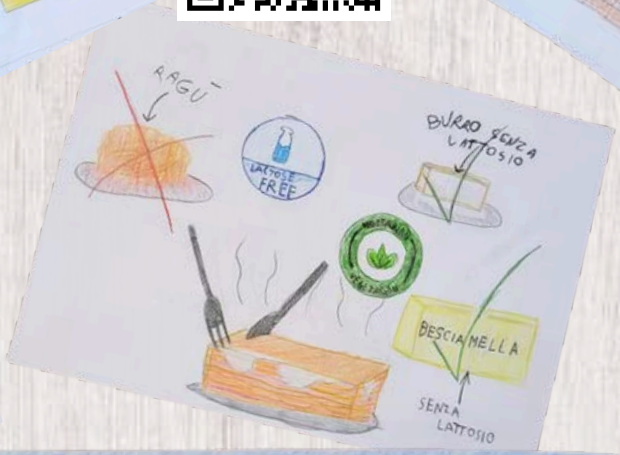

MILK




LASAGNA TRADIZIONALE


LASAGNA NO PROBLEM


VEGETARIAN


RAGÙ
LACTOSE FREE
BURRO SENZA LATTOSIO
BESCIAMELLA
SENZA LATTOSIO


È SENZA LATTOSIO!
MA QUESTA NON LA POSSO MANGIARE!
SONO INTOLLERANTE AL LATTOSIO


LACTOSE
FREE