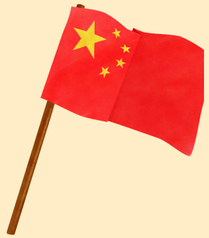
# LASAGNE SENZA CONFINI

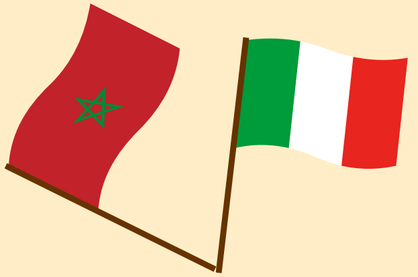


4^A

Scuola Orchidee

# IL NOSTRO PROGETTO

Per il nostro progetto abbiamo scelto di reinterpretare la **lasagna**, una delle ricette più tradizionali e conosciute della cucina italiana. La lasagna rappresenta la famiglia, la condivisione e lo stare insieme a tavola, valori importanti anche nella vita scolastica.
Abbiamo deciso di creare una "**Lasagne senza confini**", aggiungendo strati ispirati a diverse culture: **italiana, marocchina, spagnola, cinese e bangladese**. Questa scelta nasce dal fatto che la nostra scuola è caratterizzata dalla presenza di tanti bambini provenienti da Paesi diversi e da **culture differenti**, anche all'interno della nostra classe.
Abbiamo scelto questo progetto anche per promuovere l'**inclusione**, il **rispetto** e la conoscenza reciproca. Attraverso il cibo abbiamo voluto dimostrare che le differenze non dividono, ma possono unirsi creando qualcosa di bello e speciale.
Ogni strato racconta una cultura diversa, ma insieme formano una sola lasagna, simbolo di amicizia, collaborazione e **integrazione tra popoli** e tradizioni differenti.

# LASAGNA ALLA BOLOGNESE

## Ingredienti:

300 g di carne macinata mista
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
500 ml di passata di pomodoro
Olio extravergine d’oliva
Sale
Pepe
Sfoglie verdi all’uovo
Besciamella
Parmigiano grattugiato



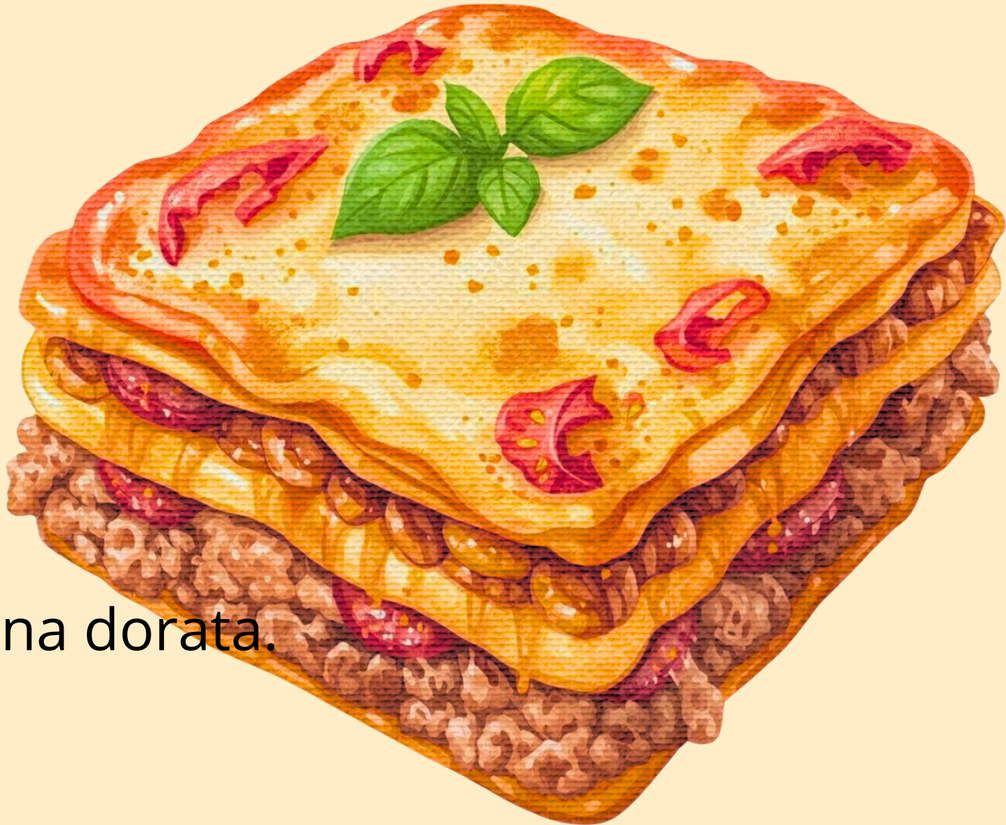


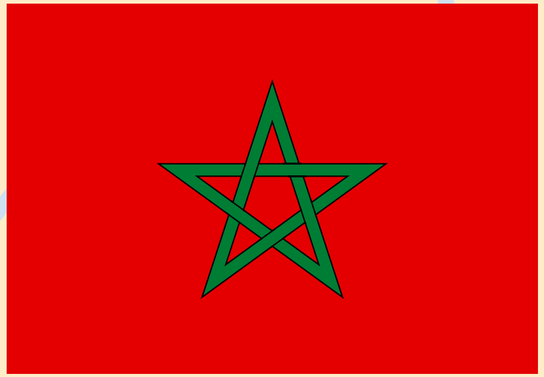
# LASAGNA ALLA BOLOGNESE



## Procedimento:

Tritare carota, sedano e cipolla.
Far soffriggere le verdure con un filo d’olio.
Aggiungere la carne macinata e farla rosolare.
Versare la passata di pomodoro.
Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.
Mettere un velo di besciamella sul fondo della teglia,
ggiungere uno strato di sfoglia.
Coprire con ragù, besciamella e parmigiano.
Continuare alternando gli strati.
Terminare con abbondante parmigiano in superficie.
Cuocere in forno a 180-200°C fino a ottenere una crosticina dorata.

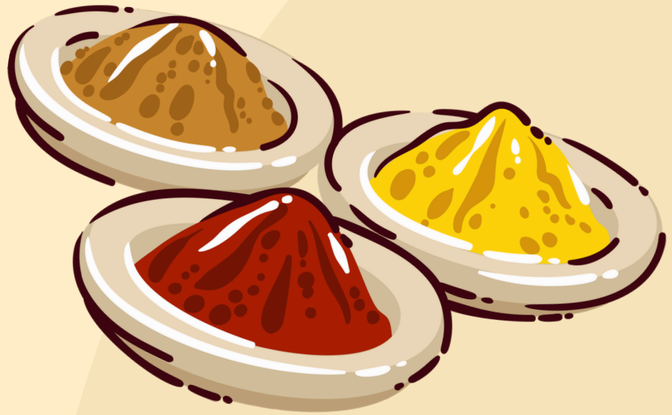




# STRATO MAROCCHINO

## Ingredienti:

250 g di pollo a pezzetti
1 cipolla
Cannella
Curcuma
Paprika dolce
Cumino
Uvetta
Ceci già cotti
Olio extravergine d’oliva
Sale







# STRATO MAROCCHINO



## Preparazione:

Far soffriggere la cipolla con l’olio.
Aggiungere il pollo e farlo dorare.
Unire le spezie: cannella, curcuma, paprika e cumino.
Aggiungere i ceci e un po’ di uvetta.
Cuocere per circa 20 minuti con poca acqua.
Lasciare il composto morbido e profumato.



# STRATO SPAGNOLO



## Ingredienti:

250 g di salsiccia dolce
Peperoni rossi e gialli
Piselli
Paprika affumicata
Zafferano
Cipolla
Olio extravergine d’oliva
Sale







# STRATO SPAGNOLO

## Preparazione

Tagliare peperoni e cipolla a piccoli pezzi.
Far rosolare la cipolla in padella.
Aggiungere carne e peperoni.
Unire piselli, paprika e zafferano.
Cuocere finché il composto sarà morbido e saporito.





# STRATO CINESE

## Ingredienti:

250 g di pollo a pezzetti
1 carota
1 zucchina
Germogli di soia
Salsa di soia
Zenzero
Cipollotto
Semi di sesamo
Olio di semi
Sale







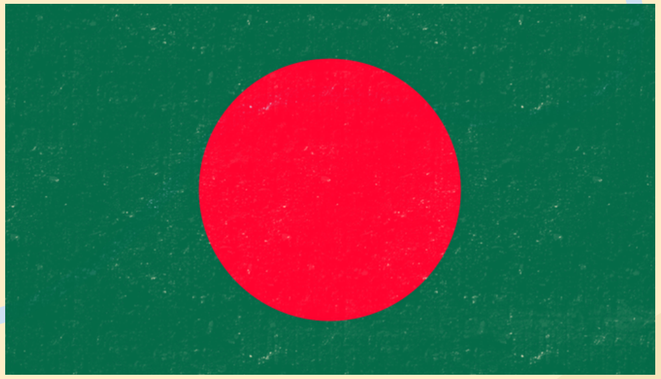
# STRATO CINESE



## Preparazione

Tagliare carota e zucchina a listarelle sottili.
Far rosolare il cipollotto con poco olio.
Aggiungere il pollo e cuocerlo bene.
Unire le verdure e i germogli di soia.
Aggiungere un po’ di zenzero e salsa di soia.
Cuocere per pochi minuti lasciando le verdure leggermente croccanti.
Aggiungere i semi di sesamo prima di spegnere il fuoco.





# STRATO BANGLADESE

## Ingredienti:

250 g di lenticchie rosse
1 cipolla
Curry dolce
Curcuma
Latte di cocco
Pomodoro
Coriandolo o prezzemolo
Olio
Sale





# STRATO BANGLADESE



## Preparazione

Cuocere le lenticchie in acqua fino a renderle morbide.
Soffriggere cipolla e pomodoro.
Aggiungere curry e curcuma.
Unire le lenticchie e il latte di cocco.
Cuocere fino a ottenere una crema densa.
Aggiungere coriandolo o prezzemolo.

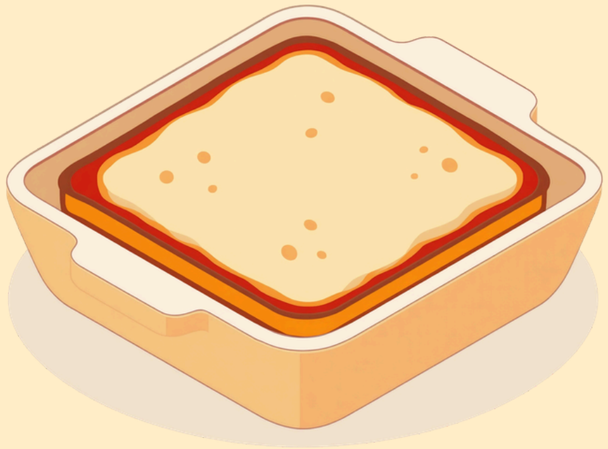




# ASSEMBLAGGIO FINALE

Unisci 5 culture in un piatto: alterna gli strati con besciamella e parmigiano, cuoci a 180°C per 35-40 minuti.







# LASAGNE SENZA CONFINI

