

Lasagne al pesto

Le lasagne, uno dei piatti più popolari italiani, hanno una storia lunga e interessante.

Una tradizione popolare fa risalire le loro origini agli antichi greci, in effetti il nome "lasagna" non è italiano ma deriva proprio dal greco antico e significa piatto o ciotola.

Con il tempo però, il termine lasagna viene riferito ad una italianissima pietanza caratterizzata dai classici strati di pasta sottile cucinati inframmezzando diversi ingredienti.

Le lasagne sono una tradizione antichissima della cucina italiana. la versione più comune della lasagna era realizzata solo con acqua e farina, poi fatta bollire in acqua e servita sul piatto con formaggio. Ne esisteva già però una versione al forno, e rappresentava un piatto ricco e nobile, molto sostanzioso, con uova, formaggio, lardo e salsicce.

A metà Ottocento la ricetta appare nei ricettari genovesi, e accanto alla versione grassa (col sugo di carne) prende piede una versione magra che veniva condita col pesto alla genovese, ossia con l'uso di basilico, aglio e pecorino. Questa ricetta era riservata per i giorni in cui non era possibile mangiare carne secondo il calendario cattolico.

Nella nostra versione utilizziamo sfoglie di pasta e besciamella preparate da noi e pesto di un famoso pastificio Ligure.



Confezione da 200 gr

Cartone da 6 PZ

codice ean: 80000075

Packaging: Piatto in cellulosa, ecologico, biodegradabile e compostabile

Shelflife: 360 gg data produzione

Ingredienti: Farina di riso, amido di mais, fecola di patate, acqua, uovo, sale, xantano.

Ingredienti pesto: (prodotto da: Novella): Olio di oliva, basilico DOP (min 30%) Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), pinoli, sale, aglio, (possibili tracce di noci).

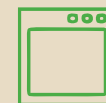
Ingredienti besciamella: Latte, farina riso, burro, sale.

Allergeni: UOVO, LATTE, PINOLI, NOCI

Conservazione: in congelatore a -20 C°



prodotto congelato



8-10 min



650 W- 6 min



1