

## Lasagne al ragù

*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. Esiste addirittura traccia negli scritti di Orazio (I secolo avanti Cristo) un riferimento paragonabile, ma in realtà le lasagne, in una versione parecchio simile a quella che conosciamo oggi, risalgono al tredicesimo secolo, nel medioevo 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.*



**Confezione da 200 gr**

**Cartone da 6 PZ**

**codice ean:** 80000068

**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 pastorizzato, sale, xantano.

**Ingredienti Ragù:** passata di pomodoro, carne tritata, cipolla, carote, olio, sale.

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

**Allergeni:** UOVO, LATTE

**Conservazione:** in congelatore a -20 C°



prodotto congelato



8-10 min



650 W- 5 min



1