

02 Aprile 2019

Profumo di lasagne in cucina: ed è subito festa!

La specialità amata in Italia e nel mondo conosce numerose varianti, ma la più nota è quella emiliana. Con le sfoglie di pasta all'uovo pronte il primo piatto si prepara in pochi minuti



Emilia-Romagna

Le **lasagne al forno** sono una specialità simbolo della cucina italiana nel mondo, uno di quei piatti che anche solo a nominarle fanno subito festa. Merito del loro sapore pieno capace di conquistare ogni palato. Soffici, calde e profumate hanno un'origine ancora contesa tra Nord e Sud della Penisola, tra Emilia-Romagna e Campania. La differenza? Sta principalmente nella pasta, poi nella farcitura. Mentre al nord si utilizza la pasta all'uovo, al sud la protagonista è la pasta di grano duro. Per legare la farcitura, nella versione campana assai più ricca di ingredienti, besciamella e ragù alla Bolognese vengono sostituiti dalla ricotta unita al ragù.

Per fare chiarezza sull'origine delle lasagne è intervenuta persino l'**Accademia italiana della cucina** che, nel 2003, ha depositato alla Camera di commercio di Bologna la ricetta delle lasagne alla bolognese. Nella ricetta è precisata la presenza di spinaci nella preparazione della pasta mentre per la farcitura si indicano Parmigiano Reggiano, ragù, besciamella, burro, noce moscata, sale e pepe.

La pasta all'uovo è tagliata in fogli rettangolari che, una volta bolliti e scolati, vengono collocati in una teglia uno strato dopo l'altro e intervallati da un'abbondante farcitura. Il tutto viene poi fatto cuocere in forno.

Oggi, per accelerare la preparazione, sono disponibili in commercio **sfoglie di pasta all'uovo pronte all'uso**: si trovano fresche (nel banco frigo) e nella versione secca. L'utilizzo è semplice, proprio come la pasta fatta in casa, ma non devono essere precotte prima di essere unite agli altri ingredienti e infornate. Le sfoglie si trovano anche nella versione verde, come vuole la tradizione bolognese, ovvero preparate con l'aggiunta di spinaci. Il resto, condimento compreso, è una questione di gusti: c'è chi ama abbondare con il formaggio, chi ama le lasagne alte piuttosto che basse, più o meno ricche di besciamella o ragù, chi più

croccanti e chi più soffici. Il bello delle lasagne è che sono davvero imprevedibili e liberamente interpretate da ogni cuoco.

L'uso delle sfoglie di pasta pronta all'uovo per lasagne sono un prodotto da tenere in dispensa perché offrono numerosi spunti ai creativi ai fornelli. La pasta, già precotta e di rapida preparazione, può essere sbollentata e utilizzata per altre ricette. Un esempio sono i cannelloni. Se non abbiamo a disposizione la pasta appositamente pensata per questa ricetta, basta utilizzare le sfoglie per le lasagne. Arrotondandola su se stessa e farcendola con il ripieno otterrete lo stesso risultato. Le sfoglie possono essere anche ripiegate in saccottini o fagottini, e magari tagliate e fritte per un goloso antipasto.
