



LA LEGGE PER TUTTI
INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

Lasagna : la vera ricetta per farla in casa

Autore: Redazione | 30/12/2018



Una delle ricette più importanti della tradizione culinaria italiana svelata in ogni suo passo, per cucinare delle buonissime lasagne bolognesi fatte in casa.

La cucina italiana è una delle più famose al mondo, se non la più importante. Tra le

pietanze che hanno fatto la storia della gastronomia nostrana vi è sicuramente la lasagna bolognese, cucinata dapprima in tutta Italia e poi esportata in tutto il mondo, con in alcuni casi delle maldestre repliche fatte oltre oceano. Quando si parla di Lasagna, tuttavia, ci si riferisce anzitutto a Bologna e alla sua cucina. La grande quantità di ingredienti necessari per preparare la lasagna bolognese rappresenta in pieno la ricchezza della cucina emiliana, in cui la pasta fatta in casa regna da sovrana. Fedeli quindi alla grande tradizione culinaria bolognese, in queste righe vi proporremo la **lasagna: la vera ricetta per farla in casa**. Anzitutto andremo a scoprire la ricetta originale della lasagna, per poi dedicarci alle sfoglie fatte in casa.

Quali ingredienti occorrono per la ricetta originale della lasagna?

In questa ricetta prenderemo in considerazione le **sfoglie di lasagna** già pronte, di quelle che si comprano al supermercato, perfette per chi vuole risparmiare tempo. Per gli amanti della tradizione, successivamente ci dedicheremo al come preparare le sfoglie di **lasagna in casa**.

Gli ingredienti per preparare la **lasagna bolognese** secondo la ricetta originale sono (quantità per 8 persone):

- 21 sfoglie di lasagne verdi all'uovo;
- 250 grammi di parmigiano reggiano da grattugiare;
- 250 grammi di carne di suino macinata (deve essere molto grassa);
- 500 grammi di polpa tritata di manzo;
- 250 grammi di passata di pomodoro;
- 50 grammi di carote;
- 50 grammi di cipolle;
- 50 grammi di sedano;
- 40 grammi di latte;
- 250 grammi di vino bianco;
- 3 litri d'acqua;
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva;
- sale fino quanto basta;
- pepe nero quanto basta.

Quelli appena descritti sono gli ingredienti per il solo ragù alla bolognese.

Per preparare anche la **besciamella in casa** occorrono:

- 1 litro di latte intero fresco;
- 100 grammi di burro;
- 100 grammi di farina 00;
- noce moscata da grattugiare quanto basta;
- 1 pizzico di sale fino.

Come si preparano le lasagne alla bolognese?

Una volta acquistati tutti gli ingredienti, possono iniziare le grandi manovre per **preparare la lasagna** secondo la **ricetta originale**.

Solitamente si parte dalle verdure. Con un coltello dovete iniziare a tritare in pezzetti fini il sedano, la carota (che a sua volta deve essere preventivamente sbucciata) e la cipolla. Bisogna ottenere un trito di verdure in cui per ogni ingrediente vi siano circa 50 grammi, come del resto indicato nella lista precedente.

Successivamente, si dovrà prendere una padella dove scaldare l'olio per poi soffriggerci il trito di verdure appena affettato. Per un **buon soffritto** è importante cuocere il tutto per una decina di minuti a fuoco lento, facendo attenzione a girare di tanto in tanto il preparato con un apposito cucchiaino. Quando il soffritto apparirà appassito e il fondo della pentola risulterà asciutto, si potranno aggiungere la polpa di manzo tritata e la **carne di suino**.

Ovviamente anche la carne dovrà rosolare per bene, quindi sarà importante continuare a girare il preparato. La cottura è importante anche per far uscire ed evaporare tutti i succhi della carne. Quando l'intero preparato risulterà nuovamente asciutto, si potrà sfumare il tutto con i 250 grammi di **vino bianco**.

Ancora a cuocere, ancora ad attendere che l'alcol evapori: la procedura è sempre la stessa. Quando anche il vino bianco sarà evaporato, vi si potrà aggiungere la **passata di pomodoro**, allungata con 1 solo litro d'acqua dei 3 previsti negli ingredienti, e da lì far cuocere quello che finalmente possiamo iniziare a chiamare

ragù.

La preparazione del **ragù** è una vera arte, in cui la pazienza gioca un ruolo fondamentale. Il preparato ottenuto deve cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Trascorsi i 60 minuti, bisognerà aggiungere un secondo litro d'acqua e lasciar cuocere, sempre a fuoco lento, per un'altra ora. Trascorso questo ennesimo intervallo di tempo si potrà aggiungere il terzo litro d'acqua e lasciar passare ancora un'ora.

Per cuocere il vero **ragù alla bolognese** ci vogliono più di tre ore, ed è per questo che quando si vuole preparare una lasagna per il pranzo bisogna darsi da fare sin dal mattino. Una volta che le tre ore saranno trascorse, il ragù che si presenterà sarà bello denso e non troppo asciutto, l'ideale per la successiva cottura in forno. A quel punto sarà sufficiente aggiungere sale e pepe quanto basta, allungare i 40 grammi di latte, mescolare il tutto e tenere il ragù da parte.

Terminati i preparativi del ragù, ci possiamo dedicare alla besciamella. In un pentolino si dovrà iniziare a far scaldare il litro di latte fresco intero. Mentre il latte si scalda, in un secondo tegame si dovrà far rosolare il burro a pezzettini con una cottura a fuoco lento. Quando il burro sarà completamente sciolto, si potrà spegnere il fuoco e aggiungere la farina 00. Affinché si possa raggiungere un composto senza grumi, il **burro sciolto** e la farina dovranno essere mescolati energicamente con una frusta da cucina. Quando il composto sarà pronto, si dovrà rimettere il tegame sul fuoco per farlo dorare leggermente.

Nel frattempo il latte nell'altro pentolino sarà ormai bello caldo. Bisognerà aromatizzarlo con la **noce moscata** grattugiata e aggiungere un pizzico di sale. Quando entrambi i preparati saranno pronti, si potranno mescolare in un unico pentolino con il solito frustino da cucina, in modo da addensare il tutto. Ovviamente anche quest'ultima procedura di mescolamento dovrà avvenire a fuoco lento. La besciamella sarà finalmente pronta quando il risultato sarà un composto omogeneo, cremoso e senza grumi.

Il ragù è pronto, la besciamella pure. Si può finalmente passare alla preparazione della lasagna vera e propria. Per contenere porzioni da otto persone, la **teglia da forno** da usare dovrà essere una dalle dimensioni di 30 x 20 cm. All'interno di questa pirofila andrà prima steso un filo di besciamella, in modo uniforme, su tutta la superficie. Poi si potrà aggiungere un primo strato di sfoglie di lasagna e a

seguire altra besciamella. Su questo composto andrà versato, sempre in maniera uniforme, un primo strato di ragù, unito al **parmigiano grattugiato**.

Si passa quindi al secondo strato di lasagne: qualora lo preferiate, magari per rendere il composto finale anche più solido, potreste disporre le sfoglie nel senso opposto rispetto alle precedenti, in maniera incrociata. Successivamente dovrà essere posto un altro **strato di besciamella**, uno di ragù e uno di formaggio. Per ottenere una lasagna compatta e gustosa è importante che i vari strati occupino tutto lo spazio a disposizione nella pirofila.

Quando tutte le sfoglie, la besciamella e il ragù a disposizione saranno state collocate nella pirofila, sarà sufficiente infilare quest'ultima all'interno di un forno statico preriscaldato a 200 gradi centigradi. La cottura dovrà in questo caso durare per circa 25 minuti: per guadagnare tempo, in alternativa si può usare anche un forno ventilato a 180 gradi centigradi (qui basterà un quarto d'ora di cottura). Quando, sbirciando nel forno, vi accorgete che le sfoglie sulla superficie del preparato avranno la mitica **crosticina dorata**, la lasagna sarà pronta. A quel punto sarà sufficiente sfornarla, lasciarla intiepidire giusto il tempo di evitare ustioni, per poi servirla a tavola ai propri commensali.

E se uno degli ingredienti di questa lasagna fosse scaduto?

Nel preparare la tipica lasagna bolognese abbiamo visto come sia necessario acquistare tantissimi **ingredienti**. All'interno di una mole di cibo così elevata può passare del tutto inosservato il fatto che un qualche ingrediente possa essere in realtà già scaduto.

Prendiamo ad esempio che siano proprio le sfoglie di lasagna, che avete acquistato confezionate per risparmiare tempo, ad essere scadute. Non appena vedete che la data di scadenza è ormai trascorsa, afferrate il pacchetto e vi accingete a dirgliene quattro al commerciante. Prima di passare alle vie di fatto, tuttavia, è meglio vedere la legge cosa prevede in questi casi, perché potreste rimanere sorpresi: secondo una recente sentenza della Cassazione **[1]**, infatti, il commerciante che vende **cibo scaduto** non commette alcun tipo di reato, a patto che l'alimento in oggetto non sia stantio, degradato o deteriorato. La Cassazione in questo caso corregge il tiro rispetto a quanto previsto dal Codice Penale **[2]**, che

considera la vendita di cibi scaduti un reato particolarmente grave. Tuttavia, il fatto costituisce reato solo se la struttura dell'alimento in oggetto è visibilmente compromessa. Per maggior approfondimenti sull'argomento, vi invitiamo a leggere questo interessante [articolo](#).

Come preparare la pasta sfoglia per le lasagne?

Visto il pericolo di comprare sfoglie per lasagne scadute, potrebbe essere una buona idea prepararsele in casa. In questo modo la vostra lasagna sarà ancora più buona e genuina.

Per preparare le sfoglie per lasagne occorrono semplicemente (preparato per 6 persone):

- 5 uova;
- 500 grammi di farina 00;
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva;
- 1 pizzico di sale.

Per **preparare la sfoglia** per le lasagne, bisogna cospargere la farina sul tavolo da lavoro con il solito formato della "fontana", dove all'interno dovranno essere aggiunti gli altri ingredienti. All'interno del vuoto preparato andranno aggiunte le **uova sgusciate**, l'olio e il sale. Con una forchetta sarà importante sbattere le uova al fine di ottenere un composto omogeneo. Nel frattempo, si inizierà a farvi cadere la farina dentro, in modo da ottenere il classico impasto. Quando i vari ingredienti si saranno consolidati, l'impasto va lavorato con le mani per una decina di minuti affinché possa diventare liscio e omogeneo.

Quando l'impasto sarà pronto, dovrà essere compattato a mò di palla, avvolto nella **pellicola per alimenti** e lasciato riposare per circa 30 minuti. Dopo di che, sarà sufficiente usare il mattarello per **stendere l'impasto** e ottenere lo spessore desiderato per le sfoglie. Con un coltello si dovrà infine tagliare l'impasto in modo da ottenere le sfoglie delle dimensioni desiderate. I **fogli di lasagna** vanno bolliti per un paio di minuti in acqua salata, poi scolati e messi in acqua fredda. Una volta tolti d'acqua e asciugati, i fogli di lasagna saranno pronti per essere usati.

Note

[1] Cass. sent. n. 38841/2016 del 13.09.2016. **[2]** Art. 516 cod. pen.