

Ti trovi in: [▶ Home](#) [▶ Catalogo Prodotti](#) [▶ Pasta all'uovo](#) [▶ Da Forno](#) [▶ Lasagne all'uovo 112](#)

## Lasagne all'uovo - 112



### Lasagne all'uovo - 112

Secondo l'antica regola, la pasta all'uovo De Cecco è fatta con vere uova freschissime (circa 3 giorni dalla deposizione), assolutamente da coloranti sintetici, sgusciate, pastorizzate e refrigerate a 2-3° C per poi essere impastata con un metodo speciale, in grado di renderla la più sottile possibile, proprio come la pasta fatta in casa. La qualità dei grani e delle semole è la stessa di sempre. La qualità fresca e naturale è implicita, garantisce De Cecco.

Le Lasagne sono originarie dell'Italia settentrionale e centrale. Si tratta di una sfoglia di pasta larga e piatta.

La Lasagna è uno dei formati più antichi di cui si abbia notizia. Probabilmente corrispondente alla "Lagana" latina (a sua volta deriva dal greco "laganon": foglio grande e piatto di pasta tagliato a strisce), il formato comincia ad essere conosciuto come "Lasagna" probabilmente dopo l'anno 1000 d.C. Le prime tracce della sua ampia diffusione come "Lasagna" si traggono dagli scritti dei poeti italiani più celebri del secolo. "Granel di pepe vince / per virtù la lasagna" cita Jacopone da Todi. Cecco Angiolieri invece ammonisce i lettori: "chi de l'altra lasagne / il su' castello non ha ne muro ne fosso".

Si consiglia di accostare la Lasagna a ragù alla napoletana insieme a ricotta, sughi di carne o di cacciagione. Il metodo di preparazione consigliato per la Lasagna è quello che la vede protagonista di pasticci al forno con sughi e besciamella, talmente apprezzati in tutte le regioni che prendono il nome dal formato stesso.

Disponibile in confezione da 500 g.

#### Valori nutrizionali

Valore Energetico 359 kcal/1521 KJ  
 Proteine 15,5 g  
 Carboidrati 65,5 g  
 di cui Zuccheri 2,9 g  
 Grassi 3,9 g  
 di cui Saturi 1,2 g  
 Fibra alimentare 2,9 g  
 Sodio 0,046 g

#### Conservazione

Conservare preferibilmente in luogo fresco e asciutto

#### Tempo di cottura

24 minuti

#### Ricette consigliate

- ▶ Lasagne ai formaggi
- ▶ Lasagne d'Abruzzo

[▶ acquista](#)

[▶ condividi](#)

[▶ invia ad un amico](#)

[▶ stampa](#)