

O livro da Lasanha

Elisa Gorla e Roberta Vianna



© Elisa Gorla e Roberta Vianna

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Projeto Gráfico e diagramação
Estudia Design

Diretora comercial
Patty Pachas

Preparação
Beatriz de Freitas Moreira

Diretora de projetos especiais
Tatiana Fulas

Revisão
Letícia Vendrame
Juliana de Araujo Rodrigues

Assistentes editoriais
Vanessa Sayuri Sawada
Juliana Paula de Souza
Ana Luiza Candido

Fotos
Fernanda Carvalho
Thais Antunes
Acervo das autoras

Assistentes de arte
Alex Yamaki
Daniel Argento

Impressão
RR Donnelley

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Gorla, Elisa
O livro da lasanha/ Elisa Gorla, Roberta Vianna. – 1.ed. – São Paulo:
Panda Books, 2012. 88 pp.

ISBN 978-85-7888-247-1

1. Culinária – Receitas 2. Culinária (Massas). I. Vianna, Roberta.
II. Título.

12-6407

CDD: 641.822

CDU: 664.69

2012

Todos os direitos reservados à Panda Books.

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

Visite também nossa página no Facebook.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

Dedicamos este livro às mulheres das nossas famílias:
avós, mães, irmãs, filhas e sobrinhas.

Com todo o nosso amor,
Elisa e Roberta

Sumário

LASAGNA PER TUTTI	6
Por Elisa Gorla	7
Por Roberta Vianna	10
Como tudo começou... ..	13
<i>Primo o secondo piatto? “Piatto unico”!</i>	16
UTENSÍLIOS E INGREDIENTES INDISPENSÁVEIS	18
Utensílios	19
Ingredientes	21
PREPARE-SE	24
Massa fresca ou massa seca?	25
Massa básica com ovos	26
Massa verde com ovos	27
Massa integral	27
Mãos à obra	28
Molhos-base: tomate e branco (bechamel)	29
Molho de tomate	31
Molho branco (bechamel)	33
Montagem e aquecimento da lasanha	34
O Garfield curtiria isso: a clássica <i>lasagna alla bolognese</i>	35
LA CUCINA DI CASA MIA	38
Treze receitas de lasanha	39

1. Lasanha ao <i>pesto</i> : refrescante sabor de manjeriço	41
2. Lasanha de espinafre, ricota e nozes: a lasanha do Popeye!	43
3. Lasanha de berinjela: receita tradicional da <i>mamma</i> Anna	45
4. Lasanha de <i>zucca</i> e <i>gamberi</i> : uma das preferidas da <i>nonna</i> Bruna	47
5. Lasanha de frango com creme de milho: uma versão bem brasileira	51
6. Lasanha de <i>carciofi</i> : receita imbatível da tia Huda	53
7. Lasanha de <i>funghi</i> : homenagem da mamãe Regina para a saudosa vovó Cidinha	55
8. Lasanha de quatro queijos: para guloso nenhum pôr defeito!	58
9. Lasanha de polenta: boa pedida para os dias de inverno	60
10. Lasanha de presunto e queijo: a preferida da criançada	63
11. Lasanha de peru e <i>mozzarella</i> de búfala: uma opção leve e saborosa	65
12. Lasanha de bacalhau: portuguesa com certeza!	67
13. Lasanha de última hora: para acabar com todos os restinhos da geladeira!	69
LASAGNA E VINO	72
SURPREENDA!	80
AGRADECIMENTOS	85
AS AUTORAS	87



*Lasagna
per Tutti*

Por Elisa Gorla

Nasci no Brasil por acaso: sou a quarta filha, de um total de cinco, de um casal de italianos. Meu pai – um milanês – e minha mãe – uma florentina – se casaram na Itália e, depois de uma rápida passagem pela Nigéria, vieram para o Brasil em 1969, alguns meses antes de eu nascer, e aqui ficaram até 1979, quando voltaram para a Itália. Assim, aos nove anos de idade fui morar pela primeira vez com minha família em Roma. Foi nessa época, mais especificamente na casa da minha avó materna – a saudosa *nonna* Bruna –, que comecei a vivenciar os primeiros experimentos na cozinha.

Nonna Bruna morava em Ronta, uma pequena cidade na região do Mugello, localizada a trinta quilômetros de Florença, e cozinava d-i-v-i-n-a-m-e-n-t-e: uma culinária simples, mas extremamente perfumada pelos aromas da Toscana. Os ingredientes frescos eram colhidos como brincadeira no bosque perto da sua casa: os imensos pés de alecrim, sálvia e manjerição forneciam as ervas necessárias para o tempero; dos pés de oliveira eram colhidas as azeitonas para a produção caseira de azeite; e os doces tomates da região chegavam em caixas de madeira, completando a base dos seus principais pratos.

Da cozinha da *nonna* saíam especialidades como o molho de tomate, o *tortellini in brodo*, a *bistecca alla fiorentina*, o *bomboloni* (uma espécie de sonho) e compotas. Mas a especialidade mais famosa era a *lasagna*!



Quatro gerações reunidas: nonna Brunna, mamma Anna, eu e Amanda em Ronta, Itália.

Em 1981, voltamos para o Brasil. Meu pai, que nessa época era empresário, recebia muitos clientes e amigos para almoçar e jantar. Tínhamos praticamente um restaurante dentro de casa e minha mãe contava sempre com a minha ajuda para preparar essas refeições. A *lasagna da nonna* era presença constante em nossa mesa.

Levei para casa tudo o que aprendi com minha mãe e minha avó. E assim, como acontecia na casa delas, a lasanha nunca faltava na mesa. A cada reunião tornou-se comum ouvir de algum amigo ou convidado esta frase: “Posso levar uma marmitta de lasanha?”. Feliz e orgulhosa, procurei ter sempre um estoque de embalagens descartáveis para que todos pudessem levar um pedaço para casa.

Na época, passei a frequentar aulas de Pilates, afinal precisava queimar as calorias adquiridas nessas reuniões. Lá conheci a Roberta, que viria a ser minha sócia.

Roberta não é descendente de italianos – sua família é tradicionalmente paulista, do interior do estado –, mas sua paixão pela culinária e pela Itália é antiga. Acho que não à toa acabou se casando com um ítalo-brasileiro. Assim como eu, Roberta cresceu com a família reunida em torno de uma boa mesa: o típico hábito italiano!

Nas aulas, conversávamos sobre nossa paixão e nosso entusiasmo pela comida, trocávamos experiências, dicas e receitas.

E foi assim que, pouco a pouco, amadureci a ideia de fazer da lasanha um negócio. Afinal, existem muitos lugares especializados na fabricação de massas caseiras, mas nenhum na fabricação exclusiva de lasanhas.

Incentivada pela família e pelos amigos – incluindo a Roberta –, idealizei lasanhas que agradassem a todos os paladares e que unissem todos em volta da mesa. *Lasagna per tutti*, pensei em italiano: “lasanha para todos”. Assim nasceu a Tutti Lasagna, hoje LaTutti Lasagneria.

Depois de um voo solo, chegou a hora de convidar Roberta a se juntar a mim: pilotar um fogão e uma empresa a dois é sempre mais divertido que sozinha.

Resgatando as receitas de família, que se tornaram as nossas receitas, tenho a oportunidade de transmitir neste livro um pouco da tão querida cultura gastronômica italiana na qual nasci.

Mangia che ti fa bene!



Por Roberta Vianna

Depois que escrevi meu primeiro livro sobre docinhos, não conseguia parar de pensar no próximo. Eu sempre gostei de escrever – e mais ainda de comer – e descobri que compartilhando minhas experiências na cozinha consigo unir o útil ao agradável.

Por isso, assim que a Elisa me convidou para ser sua sócia na LaTutti Lasagneria eu logo sugeri a ela “vamos escrever um livro só de lasanhas?”. E coloquei isso como um dos nossos principais projetos.

Para mim, escrever sobre esse clássico da culinária italiana é algo muito gratificante, afinal sou uma fã incondicional de todo os tipos de massas e risotos – e quem não é?

Confesso que quando pequena minha massa favorita era o *capeletti*: ele era a referência dos almoços em família. Mas, com a Elisa, descobri o prazer de uma boa lasanha. Mais que isso, percebi que para muita gente a lasanha era “o” prato com cara de almoço em família – e não o *capeletti*!



Natal em família: eu estava babando (literalmente) pela ceia!

Apesar de parecer um pouco trabalhosa a princípio, o seu preparo pode ser muito prático e até dividido em etapas: é possível fazer a massa num dia, o molho no outro e depois a montagem. Ou até mesmo pular a etapa da massa, comprando uma opção pronta no supermercado, e ir direto para o preparo do recheio.

Neste livro buscamos apresentar ao leitor tudo o que é preciso para preparar deliciosas lasanhas em casa.

Além de curiosidades sobre a origem da massa, selecionamos utensílios e ingredientes que irão ajudá-lo no preparo de cada receita, coletamos dicas de harmonização com vinhos e preparamos sugestões de apresentação desse prato que é preferência nacional.

Reunimos nossas melhores receitas, desde o preparo das massas aos molhos, compartilhando segredos até então guardados a sete chaves... Tudo isso de maneira simples, como acreditamos que a cozinha deve ser.

Durante a fase de seleção das lasanhas para o livro nos divertimos bastante. Foi um processo enriquecedor para ambas, pois pudemos compartilhar, testar e experimentar receitas, sempre com atenção à qualidade dos ingredientes e ao resultado final.

São receitas para a vida doméstica, que incentivam o hábito da refeição em família, cada vez menos frequente com a correria do dia a dia, mas muito comum em nossas casas.

Juntas, misturamos nossas memórias e experiências, brincamos com personagens reais das nossas vidas, acrescentamos o nosso sabor e tempero e cria-

mos nosso próprio álbum de receitas ítalo-brasileiras para que ele seja seu também.

Com certeza, uma combinação que agrada tanto *alle mamme italiane* como as mães brasileiras.

Coma que te faz bem!



Como tudo começou...

A Itália é o território onde o Império Romano fincou memória, deixando para a história uma imensa herança arqueológica e um inestimável valor cultural e literário, com inúmeros artistas que nos presentearam com grandes obras e uma gastronomia espetacular.

Comer não é apenas a satisfação de uma necessidade primária, mas também um momento de encontro coletivo. Ao redor de uma mesa posta sempre foram feitos negócios, alianças, amizades e conspirações que mudaram o mundo.

Um magnífico banquete com bons amigos e pratos tradicionais pode ser transformado em um grande prazer que envolve todos os sentidos e fantasias. Ele estabelece uma ligação com quem no passado, em sua vida diária, com experimentos e tentativas ditados pelas necessidades, nos transmitiu receitas que hoje constituem a riqueza da nossa própria cozinha.

Não se sabe ao certo a origem da lasanha. Apesar de ser conhecida como um prato tipicamente italiano, existem três teorias sobre o seu surgimento.

A primeira afirma que o seu aparecimento ocorreu na Grécia Antiga. Derivada da palavra grega *lasanon*, o prato consistia em uma espécie de massa achatada, cortada em tiras que eram cozidas ou assadas em uma panela. A palavra, por sua vez, significa uma espécie de pote em que essa massa era preparada.



Já a segunda hipótese considera que o termo *lasanon* teria sido incorporado pelos romanos (por volta de 100 a.C.) como *lasanum*. Os italianos, por sua vez, usaram a palavra para definir o nome do próprio prato – *lasana* ou, posteriormente, *lasagna* – e ainda tiveram a ideia de enriquecer essa massa com legumes e queijos e, mais tarde, de alternar camadas de massa, molho e carne para deixar o prato ainda mais saboroso.

A terceira teoria sugere que um inglês, chamado Maurice Bacon, teria encontrado em um manuscrito inglês de 1390 uma receita de lasanha, chamada de

loseyn, cozida em caldo de carne e condimentada com queijo. O termo *loseyn* teria origem na palavra árabe-persa *lawsinag* e, ao que tudo indica, foi apropriada por cavaleiros ingleses e franceses na época das Cruzadas.

Mas o que se sabe é que a lasanha, tal como a conhecemos, foi popularizada na Itália e hoje faz parte da culinária de diversos países.

Muitas são as variantes regionais italianas, tanto no nome, como na receita. Fora da Emília-Romanha, onde é típica a *lasagna alla bolognese*, em algumas zonas da Úmbria existem os *vincisgrassi* – lasanha local com tradição própria, na qual

ao molho à base de carne cozida (ragu) podem ser adicionados fígado de galinha e trufas (*tartufo*), entre outros ingredientes. Na Ligúria, é preparada uma lasanha em que no lugar do ragu é usado o *pesto alla genovese* sem molho branco (bechamel), mas com batatas cozidas cortadas em rodelas. Na Campanha e na Sicília, o bechamel é substituído por ricota e os ingredientes são enriquecidos com a introdução de ovos cozidos, almôndegas, queijos duros como o *emmenthal* e verduras. Em Nápoles, essa lasanha é chamada de *lasagna di carnevale*. No Vêneto, é muito comum a lasanha que utiliza *radicchio rosso di Treviso* (um pequeno almeirão roxo) no lugar do ragu.

Independentemente da região, os molhos desse prato costumam ser caseiros, utilizando verduras, diferentes tipos de carnes e queijos e, às vezes, até sobras da geladeira. Misturados com molho de tomate ou bechamel, e muito parmesão ralado, a lasanha se tornou um prato famoso no mundo todo.

Anna Rosa Campagnano
Doutora em história social e mãe de Elisa