

# 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

<b>LASAGNA PER TUTTI</b> .....	6
Por Elisa Gorla .....	7
Por Roberta Vianna .....	10
Como tudo começou... ..	13
<i>Primo o secondo piatto? “Piatto unico”!</i> .....	16
<b>UTENSÍLIOS E INGREDIENTES INDISPENSÁVEIS</b> .....	18
Utensílios .....	19
Ingredientes .....	21
<b>PREPARE-SE</b> .....	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
<b>LA CUCINA DI CASA MIA</b> .....	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
<b>LASAGNA E VINO</b> .....	72
<b>SURPREENDA!</b> .....	80
<b>AGRADECIMENTOS</b> .....	85
<b>AS AUTORAS</b> .....	87



*Lasagna  
per Tutti*

## Por Elisa Gorla

**N**asci 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 Bruuna, 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

**D**epois 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 rodela. 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