

# LASAGNE AL RAGÙ



Oggi vi proponiamo le **lasagne al ragù**, un piatto che racchiude tutto il sapore della cucina italiana, preparato con ingredienti freschi e di alta qualità. Strati di pasta all'uovo, ragù saporito, besciamella cremosa e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano DOP per un piatto genuino e gustoso.

**Gli ingredienti del nostro piatto:**

- Pasta all'uovo fresca di filiera corta, preparata dal pastificio La Fiorita di Rufina con grano del Mugello.
- Carne di qualità della Cooperativa Agricola di Firenzuola, sinonimo di eccellenza e sostenibilità.
- Parmigiano Reggiano DOP, per aggiungere un tocco di sapore autentico.

**Lo sapevi che...?**

- Le lasagne hanno origini antiche e venivano già preparate in epoca romana!
- Sono un piatto completo, perfetto per fornire energia grazie ai carboidrati della pasta, alle proteine del ragù e ai grassi del formaggio.
- In Italia, ogni famiglia ha la propria ricetta tradizionale, spesso tramandata di generazione in generazione.

**Un piatto che sa di casa e di tradizione, realizzato con amore e ingredienti del territorio. Buon appetito!**