

LASAGNE VEGANE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 6 persone.

Scottare la pasta di semola in abbondante acqua salata, raffreddarla in acqua fredda e asciugarla su un canovaccio. Preparare la salsa besciamella Vegana portando ad ebollizione la Bevanda di soia. Legare successivamente con roux vegetale preparato cuocendo olio e farina. Aggiustare di sale ed aromatizzare con noce moscata. Mescolare il Ragù Vegano alla besciamella in modo da ottenere la salsa di farcitura delle lasagne. In una teglia stendere un velo sottile di salsa, ricoprire con uno strato di pasta di semola. Farcire il primo strato con il condimento preparato e cospargere con formaggio Vegano grattugiato. Ripetere le farcite ottenendo 5 strati. Nell'ultimo strato cospargere un po' di Ragù Vegano a macchia per rendere la lasagna più appetitosa. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti circa e servire.

Ingredienti Menù

600 g. Ragù vegano - SZOK

Ingredienti

200 g. formaggio Vegano grattugiato

q.b. noce moscata

q.b. sale

80 g. farina

80 g. olio di semi

480 g. pasta secca di semola senza uova in fogli per lasagna

1 L Latte di soia