LASAGNE VEGANE



Ingredienti Menù

600 g. Ragù vegano - SZ0K

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

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 farciture 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)