



PASTA

Lasagne vegane



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 45 MIN



CALORIE
380K

NOTE

INGREDIENTI

PER IL CONDIMENTO

150 g di Granulato di soia

180 g di Mozzarella Vegan

4 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

1 Cipolla

1 Carota

1 costa di Sedano

800 ml di Brodo vegetale

25 cl di Vino rosso

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Pulite sedano, carota e cipolla e tritateli finemente.

- Scaldate il brodo in una pentola, quando raggiunge il bollore unite la soia e fatela reidratare col coperchio a fiamma bassa per circa 10 minuti, quindi spegnete, scolate la soia tenendo il brodo da parte e, non appena è tiepida, strizzatela bene.
- In una pentola scaldate l'olio assieme agli odori e fate appassire per circa 4 minuti, aggiungete la soia e proseguite la cottura per 5 minuti, quindi sfumate con il vino per 1 minuto circa.
- Unite il concentrato, il brodo tenuto da parte e un pizzico di sale, coprite con il coperchio e cuocete per circa un'ora girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, via via che asciuga aggiungete dell'acqua bollente. Infine regolate di sale e pepe e spegnete.
- Tagliate a dadini la mozzarella.
- In una pirofila distribuite un po' di sugo e adagiatevi uno strato di lasagne, versate sopra un po' di ragù e di mozzarella e proseguite con gli strati a strati terminando con la mozzarella.
- Infornate le lasagne a 180°C (funzione statica) per circa mezzora, poi sfornate, guarnite a piacere con delle foglie di basilico o rughetta e servite.