



Primi Vegani

LASAGNE CON RAGÙ DI LENTICCHIE



Ingredienti

1 Cipolla bianca CO.P.A.P.
.....
1l di brodo vegetale
.....
550 gr di lenticchie già cotte
.....
1 carota
.....
1 gambo di sedano
.....
750 ml. passata di pomodoro
.....
olio evo
.....
lievito alimentare
.....
alloro, rosmarino, sale e pepe (q.b.)
.....
1l di latte di soia
.....
90 gr di farina 0
.....
300-400 gr di pasta per lasagne
(senza uova)
.....

Procedimento

- Scaldare il brodo vegetale. Tritare la Cipolla bianca CO.P.A.P., la carota, il sedano e riporli in un'altra pentola con 4 cucchiaini d'olio. Aggiungere poi le lenticchie e gli aromi. Versare il brodo e lasciare insaporire per 10 minuti.
- Quando il brodo sarà assorbito, unire la passata di pomodoro e il lievito alimentare cuocendo per 30-40 minuti. Regolare di sale e di pepe.
- Per la besciamella: scaldare 80 gr di olio insieme a 90 gr di farina con una frusta. Mescolare e aggiungere 1l di latte di soia. Girare la besciamella fino alla sua tipica consistenza.
- In una teglia distribuire un filo di besciamella in modo uniforme, poi uno strato di pasta, uno di ragù e ripetere. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.