



Secondi Vegani

TORTA SALATA DI VERDURE



Ingredienti

1 Scalogno CO.P.A.P.
.....
2 rotoli di pasta sfoglia rotonda
.....
4 patate
.....
4 peperoni gialli
.....
4 carote
.....
2 melanzane
.....
2 zucchine
.....
2 gambi di sedano
.....
2 manciate di pomodori datterini
.....
8-12 cucchiaini di besciamella
.....
4 cucchiaini di lievito alimentare
.....
latte di soia (q.b.)
.....
pangrattato
.....
olio evo

Procedimento

- Preriscaldare il forno a 200 °C in modalità statica. Tagliare tutte le verdure a pezzetti e versare tutto in una ciotola capiente, tenendo separati soltanto i pomodori e lo Scalogno CO.P.A.P per utilizzarli più avanti.
- Soffriggere lo Scalogno CO.P.A.P. Diventato traslucido, aggiungere le verdure, salare e farle cuocere finché non saranno diventate morbide per circa 10 minuti. A seguire, aggiungere la besciamella e il lievito alimentare.
- Sistemare la pasta sfoglia nella teglia, ricoprire il fondo col pangrattato, aggiungere tutte le verdure, decorare con i pomodori e chiudere i bordi verso l'interno. Spennellare con un po' di latte di soia e terminare con un filo d'olio. Cuocere per 30-40 minuti.