



Lasagne vegane

Per 4 persone

Sugo alla bolognese vegano

20 g d'olio d'oliva
4 carote
100 g di champignon
2 cipolle grandi
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
2 vasetti di sugo alla napoletana Barilla
Pepe, sale, spezie

Besciamella vegana

20 g d'olio di colza
2 cucchiaini di farina
200 g di latte vegetale
10 g di pasta di miso
1 cucchiaio di brodo vegetale in polvere

15 sfoglie per lasagne

Preparazione:

tritare le carote, gli champignon, le cipolle e l'aglio e soffriggerli in olio d'oliva. Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere un po'. Versare il sugo alla napoletana Barilla, coprire e cuocere a fuoco lento per 1-2 ore. Insaporire bene tutto.

Per preparare la besciamella, versare l'olio di colza in una padella e soffriggervi la farina. Aggiungere il latte vegetale e insaporire con la pasta di miso e il brodo vegetale. Lasciar cuocere la besciamella per 2-3 minuti in modo che la farina si leghi bene.

Versare il sugo alla bolognese nella teglia e alternare le sfoglie di pasta cruda con la besciamella.

Cuocere le lasagne per 30 minuti in forno ventilato a 170 gradi.

Vino consigliato

**Bio Casadei Armonia
Rosso Toscana IGT**

