

PRIMI PIATTI

# Lasagne vegetarianane Virginia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

2 l passata di pomodoro

400 ml besciamella

100 g soia granulare

100 g piselli surgelati

battuto per soffritto

olio

sale

pepe

zucchero

## PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare il battuto nell'olio a cui aggiungerete la passata di pomodoro, 2 cucchiaini di sale e 3 di zucchero, 100 g di soia granulare e i piselli precedentemente lessati.

Fate cucinare il sugo come se fosse un ragu'.

A cottura ultimata aggiungete al sugo la besciamella e procedete sistemando in una teglia alternando a strati sugo, parmigiano grattugiato e pepe.

Sull'ultimo strato versate un filo d'olio ed infornate a 200° per 20 min.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare la besciamella con latte di soia?**

Certo, se ti piace verrà ottima!

**Potrei surgelare una porzione avanzata?**

Sì, metti in un contenitore per alimenti e surgela tranquillamente!