Lasagne al ragù vegetariano

Ingredienti:
Per il soffritto: Olio. Rosmarino. Salvia. Timo. Carote. Sedano. Cipolle. Alloro.
20 gr. di zenzero.
Funghi. Piselli.
Maggiorana. Prezzemolo.
Basilico. Erba cipollina.
Pomodori (o passata).
Peperoni. Zucchine.
Fagiolini. Vino.
Olio evo. Sale.

Preparazione:
Dopo aver mondato e lavato le verdure, per ottenere un ragù vegetariano, il tempo di cottura è all'incirca di 30 minuti.
Fare, o procurarsi, una lasagna verde, fatta con spinaci o altra erba. Aggiungere besciamella di soia e formaggio di tofu. Quindi pan grattato, bagnato con olio evo, con un pizzico di sale. Infornare per 30 minuti a 180°. Far riposare qualche minuto prima di servire.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150