



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