

# LASANHA DE LEGUMES VEGAN



## CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho na V11 15s

---
2. Trocar para a lâmina misturadora, juntar o azeite e selecionar SC e P1 3 minutos.

---
3. Juntar os legumes, temperar com sal, pimentão doce, manjeriço seco, coentros em pó e vinho branco e selecionar SC P2.

---
4. Passados 10 minutos juntar o tomate triturado e 100 ml de água.

---
5. A cinco minutos do fim retificar os temperos.

---
6. Preparar o molho bechamel com leite de soja.

---
7. Num tabuleiro, alternar uma camada de molho, molho bechamel e massa para lasanha e assim sucessivamente.

---
8. Polvilhar com pão ralado e levar ao forno cerca de 25m a 200graus ( forno a gás ).

---
9. Servir com uma salada.

---

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 COURGETTE
- 1 BERINJELA
- MEIO PIMENTO VERDE
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- GRELOS
- 1 LATA DE TOMATE PELADO PEQUENA
- AZEITE
- PIMENTÃO DOCE
- COENTROS EM PÓ
- MANJERICÃO SECO
- VINHO BRANCO
- MASSA PARA LASANHA
- PÃO RALADO