

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