

# LASANHA DE SOJA, MILHO E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar uma cebola e a cenoura 10s vel 12.

---
2. Mudar para acessório misturador, juntar azeite e Polpa de tomate e refogar em Slow Cook P1 4min.

---
3. Juntar a soja previamente hidratada, mais Polpa de tomate, vinho branco, os cogumelos e o milho. Temperar com sal, pimenta e órgãos a gosto. Colocar em Slow Cook P2 15min. Rectificar temperos.

---
5. Fazer Bechamel conforme a receita do livro 1 milhão de menus.

---
7. Colocar num Pirex uma camada de massa, soja e Bechamel, até ter umas 3 camadas iguais. Terminar com a massa e Bechamel. Polvilhe com queijo para gratinar e leve ao forno 15min a 200°.

---

## INGREDIENTES

- SOJA FINA (HIDRATAR EM ÁGUA OU LEITE 30MIN ANTES)
- POLPA TOMATE
- VINHO BRANCO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 CENOURA GRANDE
- COGUMELOS
- MILHO
- SAL,PIMENTA E ÓRGÃOS Q.B
- QUEIJO RALADO
- PLACAS DE LASANHA FRESCA
- BECHAMEL:
- LEITE
- FARINHA
- MANTEIGA
- NOZ MOSCADA