LASAGNETTA VEGANA CON RAGÙ DI SEITAN E CARCIOFI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

per la pasta fresca

- 200g farina bianca 00
- 80g acqua tiepida
- 4g sale fino
- 20g olio oliva

per il ripieno

- 1l latte soia
- 80g farina bianca 00
- 60g olio semi
- 300g Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole
- 300g Ragù di Seitan

per la crema di pomodoro

- 80 Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio extravergine

PROCEDIMENTO

- Preparare la pasta lavorando tutti gli ingredienti sino ad otterrete un impasto liscio e omogeneo, coprire con la pellicola e lasciar riposare almeno un'ora.
- Mettere il latte di soia a bollire, nel frattempo unite olio e farina e cuocete a fuoco lento per cinque minuti.
- Unire i due prodotti e rimettere a bollire sino a quando la besciamella risulti perfettamente legata, correggere di sale e pepe.
- Stendere la pasta a fogli non troppo sottili, cuocere in abbondante acqua saltata, scolare e lasciar asciugare su dei canovacci.
- Procedere preparando la lasagna a strati e su ciascun piano mettete besciamella, ragù seitan e carciofi. Infornare a 180 gradi per 40 minuti circa.
- Servire in un piatto bel caldo, con una salsa di pomodori San Marzano cotti brevemente e frullati con olio e sale.
- Guarnire con i carciofi a fettine fritti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole



Ragù di Seitan



Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.