

## Millefoglie di verdure alla besciamella di soia e salsa di pomodoro biologico



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (8 persone)

#### • Ingredienti

- Fecola di patate 40 g
- Funghi champignon 10
- Latte di soia 1 lt
- Melanzana 1
- Noce moscata a piacere
- Olio extravergine di oliva qb
- Peperone giallo 1
- Peperone rosso 1
- Radicchio rosso 1
- Sale e pepe qb
- Zucchina 1

**Per questa ricetta abbiamo usato:  
Passata di pomodoro biologica  
300 ml**



## Preparazione

Tagliate a fette le verdure, riponetele in una teglia e condite con olio, sale e pepe.

Lasciate cuocere in forno misto a convenzione, con una umidità pari al 50%.

Una volta cotte lasciatele raffreddare.

Mettete a bollire il latte di soia e insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Quando è giunto a bollore, aggiungete la fecola di patate stemperata in precedenza in acqua tiepida e girate con una frusta finché non si addensa. Se per caso non risultasse abbastanza densa aggiungete un po' di fecola.

Emulsionate la Passata di pomodoro biologica Pomì con olio extra vergine di oliva, quindi versate il pomodoro e l'olio in parti uguali in un bicchierone di plastica e lavorateli con il mixer a immersione, finché non diventano abbastanza densi.

Componete la teglia da forno, facendo strati singoli di ogni verdura alternati con la besciamella di soia e una bella irrorata di emulsione di pomodoro.

Terminati gli strati infornate a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare un pochino e servite.