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



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

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

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.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 300 ml

