

Pasticcio con ragù di seitan

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 16 Gennaio 2013 11:03 -

Pasticcio con ragù di seitan

Il pasticcio è un piatto che piace a tutti. Oggi lo propongo in versione vegetariana con un ragù a base di seitan. Il procedimento è quello classico per il sugo alla bolognese con il trito di sedano, carota cipolla e, volendo, un pizzico di noce moscata e del vino bianco. Se usiamo le lasagne pronte da infornare la preparazione diventa davvero velocissima.



Dosi per quattro persone: 250 gr di lasagne, 400 gr di seitan, passata di pomodoro, sale, olio, sedano, carota, cipolla, formaggio grana, 500 ml di besciamella.

Prepariamo un ragù alla bolognese a base di seitan. Facciamo imbiondire un trito di sedano, carota e cipolla con un po' d'olio. Aggiungiamo il seitan e dopo qualche minuto la passata di pomodoro. Nel frattempo prepariamo la besciamella. Una volta pronto tutto componiamo il pasticcio ponendo le lasagne a strati con ragù, besciamella e formaggio grana. Cuociamo in forno già caldo a 180° per una quindicina di minuti.