



Ingredienti

250 g di farina
1 pizzico di sale
2 cucchiari di margarina di soia
4 cucchiari di yogurt bianco
2 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di bicarbonato
150 g di ricotta fresca
200 g di funghi champignons

per la besciamella

olio d'oliva
noce moscata
2 cucchiari di farina
300 ml di latte di soia

Preparazione

Impastiamo a mano margarina con zucchero, farina, sale, bicarbonato e yogurt e appena sarà omogeneo avvolgiamo l'impasto a forma di palla nella pellicola trasparente per alimenti e lasciamo riposare in frigo per circa 20-30 minuti.

Cuciniamo poi i funghi con un filo d'olio in padella, e una volta che sarà assorbito aggiungiamo acqua e sale, copriamo e lasciamo cuocere a fuoco lento per circa 10-15 minuti.

Intanto prepariamo la besciamella: mescolare a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte di soia, mescolando finché non otterremo una crema sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa crema e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda. Stendiamo l'impasto su una teglia tonda lasciando i bordi un po' alti, versiamoci sopra la besciamella e sopra i funghi. Inforniamo per 10-15 minuti a fuoco medio prima di sfornare e servire.