

Ingredienti
15 fogli di lasagne senza uova (possiamo anche farle in casa)

Per il sugo
1 cavolo rosso lavato e affettato finemente
2 grosse cipolle pelate, lavate e affettate finemente
Sale
Olio evo
Acqua
Pangrattato

Per la besciamella

700 ml di latte di soia
4 cucchiai di farina 00
6 cucchiai di olio evo

Preparazione
In un tegame facciamo scaldare un filo d'olio su cui butteremo a rosolare le cipolle ed il cavolo. Spedelliamo per un po' e poi aggiungiamo dell'acqua e del sale abbassando il fuoco e coprendo. Lasciamo ammorbidire e stufare il tutto per una ventina di minuti, dopo i quali, passeremo tutto con un mixer ad immersione e metteremo da parte.

Adesso pensiamo alla **besciamella**: in un tegamino con il fondo spesso e fuori dal fuoco mettiamo l'olio con la noce moscata, il sale e la farina. Mescoliamo con una frusta manuale di metallo fino ad ottenere una crema compatta. Crema che allungheremo con il latte, aggiungendolo poco per volta. Mettiamo il tegame su un piccolo fuoco e mescoliamo piano piano fino a quando, dopo qualche minuto non si rassoderà un po'.

Prendiamo adesso una teglia (io ne ho utilizzata una da 28 cm di diametro) e creiamo degli strati con besciamella, crema di cavolo rosso e fogli di lasagne, in vari strati fino a raggiungere quasi la superficie della teglia.

Versiamo un filo di olio e spargiamo sopra un po' di pangrattato.

Inforniamo a temperatura media per circa 30 minuti (o secondo le indicazioni della confezione delle lasagne. Se son fresche ovviamente vorranno meno tempo di cottura in forno).

Quindi lasciamo riposare un po' a temperatura ambiente in modo da poter servire tiepide. Se ne rimangono possiamo conservarle 24/36 ore in frigo e scaldarle prima di servirle.

Ora osservate le facce dei vostri ospiti, di fronte a questi bei colori insoliti.

Avete una macchina fotografica? :)