

ingredienti
3 grosse zucchine genovesi
200 ml di salsa di pomodoro
70 g di formaggio asiago

latte di soia
margarina
noce moscata
farina

preparazione
preparazione della besciamella di soia
prendere un tocchetto (diciamo 40 g) di margarina e farlo sciogliere a fuoco lento in un tegamino con il fondo spesso (altrimenti bruciamo tutto prima di cominciare!), appena sarà sciolto aggiungiamo, mescolando con una frusta manuale, 1 cucchiaio di farina bianca e mescolare fino a quando la farina non avrà assorbito la margarina e verrà fuori un composto più solido.
a questo punto iniziare a versare, poco per volta il latte di soia a temperatura ambiente e ammorbidire il composto, fare assorbire il latte e aggiungerne ancora un po' fino ad ottenere la consistenza della besciamella desiderata (più o meno densa) e aggiungere un pizzico di noce moscata mescolando. spegnere il fuoco e lasciare riposare qualche minuto.

preparazione del pasticcio
laviamo le zucchine e tagliamole a fette spesse circa 5--7 mm e diamo loro una sbollentata rapida in acqua salata. mentre le sbollentiamo scaldiamo in un pentolino il sugo, e tagliamo a fettine sottili l'asiago.
appena le zucchine si saranno ammorbidite lasciamole sgocciolare e poi su una pirofila in pyrex iniziamo a porre uno strato di zucchine con sopra, formaggio, salsa e besciamella fino alla fine delle zucchine.

infornare per circa 20 minuti e poi servire non troppo caldo. anche freddo e arripusatu questo pasticcio è spettacolare!