17 Νοεμβρίου 2018

# Νηστίσιμα λαζάνια με πλούσια κρέμα και σάλτσα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

**Υλικά Συνταγής**
16 λαζάνια
1/4 φλ. ελαιόλαδο
1 κιλό μανιτάρια φρέσκα ψιλοκομμένα
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1-1/2 φλ. καρύδια ψιλοκομμένα
όχι αλεσμένα
2 συσκευασίες ψιλοκομμένες ντομάτες
αλάτι
πιπέρι
λίγο τυρί νηστίσιμο (προαιρετικά)

**Για τη νηστίσιμη μπεσαμέλ**
100 γρ. μαργαρίνη ή λάδι
100 γρ. αλεύρι
1 λίτρο γάλα σόγιας ή ζωμός λαχανικών
λίγο μοσχοκάρυδο
αλάτι

**Εκτέλεση**
Για τη σάλτσα με μανιτάρια

Ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια. Αφήνουμε να πιουν τα υγρά τους. Βάζουμε τα κρεμμύδια και αφήνουμε να μαραθούν. Προσθέτουμε τις ντομάτες και σιγοβράζουμε για 10 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε τα καρύδια στη σάλτσα, αφού μαγειρευτεί.

**Για τη νηστίσιμη μπεσαμέλ**
Λιώνουμε τη μαργαρίνη και πασπαλίζουμε με το αλεύρι. Ψήνουμε ανακατεύοντας με σύρμα για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε για λίγο την κατσαρόλα. Σταδιακά και πάντα ανακατεύοντας, προσθέτουμε ζεστό το γάλα σόγιας. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και αφήνουμε να δέσει η κρέμα. Αλατίζουμε και τρίβουμε μοσχοκάρυδο.

Σε πυρίμαχο βουτυρωμένο σκεύος βάζουμε μια κουταλιά μπεσαμέλ. Κάνουμε μια στρώση λαζάνια και περιχύνουμε με σάλτσα με μανιτάρια. Πασπαλίζουμε με λίγο νηστίσιμο τυρί.

Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσουν τα υλικά. Σάλτσα με μανιταριών, μπεσαμέλ, τυριά. Σκεπάζουμε με τα τελευταία λαζάνια.

Περιχύνουμε με την υπόλοιπη νηστίσιμη μπεσαμέλ. Σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο το ταψάκι.

Ψήνουμε για 25 λεπτά στους 180-200 βαθμούς C, ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15-20 λεπτά επιπλέον, μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επιφάνεια.

Αφήνουμε να σταθεί σε σβηστό φούρνο για 10 λεπτά για να τραβήξει τα υγρά του.

Πηγή: argiro.gr