

Lasanha vegana com tofu

Keyword lasanha caseira, lasanha com tofu, lasanha vegana

Ingredients

Ingredientes para a massa

- 500 gramas de massa para lasanha sem ovos

Ingredientes para o molho

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 3 colheres de sopa de alhos picados
- 5 a 10 xícaras de molho de tomate
- 1/2 xícara de manjeriçã fresco picado
- 1/4 xícara de salsa picada
- 1 maço de espinafre sem talho e já lavado

Ingredientes para o recheio

- 1 kg de tofu firme
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 1/4 de xícara de manjeriçã picado
- 1/4 de xícara de salsa picada
- 1 maço de espinafre sem talho e já lavado

Instructions

Modo de preparo molho

1. **Em uma panela grande, esquite o azeite em fogo médio.**
2. **Refogue a cebola por 5 minutos.**
3. Junte o alho e refogue por mais 5 minutos, ou até dourar.
4. Em seguida, acrescente o molho de tomate e o manjeriçã.
5. Mexa em fogo baixo. Tempere com sal. Reserve.

Recheio

1. Em um recipiente, coloque o tofu, o alho, o manjeriçã, a salsa e o sal.
2. Amasse tudo muito bem. Reserve.

Montagem

1. Em uma forma, de aproximadamente 23 x 33 cm, espalhe molho de tomate.
2. Em cima, coloque uma camada de massa.
3. Depois, acrescente 1/3 do tofu temperado.
4. Acrescente o espinafre.
5. Coloque molho de tomate.
6. Em cima, mais uma camada de massa.

7. Acrescente mais $\frac{1}{3}$ de tofu temperado e, por cima, o molho.
8. Repita o processo até acabarem as camadas e jogue molho de tomate por cima.
9. Cubra-a com papel alumínio e leve-a para assar em forno pré-aquecido de 200°C, durante 30 minutos. Sirva quente.