"SIN FIDEÍLLO" LASAÑA DE CALABACÍN

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

1 hr 25 minutos

RACIONES 18

INGREDIENTES

2 tbsp aceite de oliva

5 clavo ajo (picado

1 lata (28-oz) lata de tomates (de buena calidad)

5 hojas de albahaca (picado oh entera)

1/4 tsp sal kosher

1/4 tsp pimiento negro (molido)

1/4 tsp hojuelas de pimienta roja

(opcional)

3 Calabacín grande

16 oz tofu firme

1/2 taza perejil fresco (picado)

2 tsp ralladura de limón amarillo

1 clavo ajo

1 taza queso ricota

1 taza queso mozzarella

1 huevo (batido)

1/4 tsp sal kosher

1/4 tsp pimiento negro (molido)

1/4 tsp queso partisano o romano

DIRECCIONES

1.Forra una bandeja grande con papel pergamino y ponle alado 2. Calienta el aceite de oliva y ajo en un sartén grande (cubierta) sobre bajo fuego (no use un sartén hondo, porque quieres que se sece el agua y se haga una salsa gruesa). Concina el ajo para 6-7 minutos, ocasionalmente moviendo.

3. mientras tanto, agregue los tomates escurridos a un tazón hondo. Tritura los tomates con las manos hasta que estén gruesos. Agregue los tomates y la albahaca a el sartén y cocine a fuego lento, sin tapar, para 20-25 minutos hasta que se espese.

Agregue un poco del líquido reservado de la lata de tomates se la salsa está demasiado espesa.

4. Precalienta el horno a 400 °

F. Mientras la salsa hierve a fuego lento, corte el calabacín a lo largo en rodajas de 1/8 pulgadas de grueso con un cuchillo o una mandolina.
Coloca el calabacín en la bandeja preparada. Espolvorea ligeramente los calabacines con sal. Hornee el calabacín para 10-12 minutos hasta que esté un poco dorado. Saca los calabacines del horno.



Enrolle suavemente las rodajas de calabacín en una toalla para eliminar el exceso de humedad, o simplemente use una toalla de papel. Tenga cuidado de mantener intactas las rodajas. Agregue la sal, la pimienta y el pimiento rojo triturado (opcional) a la salsa de tomate. 5. En un procesador de comida o una licuadora, procese el tofu, el perejil, el jugo de limón amarillo, la ralladura de limón amarillo, y el ajo hasta que quede suave. Agregue a un tazón grande y mezcle el queso ricotta, el queso mozzarella, el huevo, la sal y la pimienta. 6. Echa aproximadamente 1/3 taza de salsa marinara sobre el fondo de una bandeja de hornear de 9 × 12. Agregue una capa de rodajas de calabacín, superponiéndolas un poco. Agrega 1/3 de la mezcla de relleno sobre el calabacín, esparciendo uniformemente con una espátula. Agregue aproximadamente 1/3 de la salsa marinara restante sobre el relleno de queso tofu. Repita el proceso de capas hasta que se acaba todos los ingredientes, terminando con salsa marinara. Espolvorea la parte superior de la lasaña con el queso parmesano o romano.

7. Cubra, sin apretar, con papel de aluminio y hornee por 35 minutos. Retire la tapa y hornee por 15 minutos más. Saca la lasaña del horno, déjela reposar a temperatura ambiente durante para 10-15 minutos para que se asiente y sea más fácil de cortar. Corta en cuadros.

