



Preparazione: 20 min

Cottura: 40 min

Difficoltà: facile

Vegetariano, senza glutine, senza latticini

### Per 4 persone

5 patate a buccia rossa, 350 g di taccole, 80 g di tofu al naturale, 3 cucchiaini di pinoli, 2 cipollotti, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto misto di basilico, prezzemolo ed erba cipollina, olio, sale, pepe

**1 Pelate le patate**, tagliatele a fettine da circa mezzo centimetro e scottatele a vapore per 5-6 minuti (dovranno essere cotte a metà).

**2 Spuntate** le taccole e lessatele in acqua leggermente salata per circa 8 minuti. Scolatele, conservando l'acqua di cottura.

**3 Scaldate** in una padella 2 cucchiaini d'olio e poi fatevi stufare i cipollotti affettati finemente insieme a poca acqua di cottura delle taccole. Unite quindi le taccole e lasciatele insaporire per qualche minuto: devono asciugarsi e diventare croccanti. Salate, pepate e levate dal fuoco.

**4 Riunite** nel mixer le foglie di basilico e di prezzemolo, l'erba cipollina a pezzetti, i pinoli, l'aglio privato del germoglio e il tofu a pezzetti. Salate, pepate e frullate fino a ottenere la consistenza di un pesto cremoso; se necessario, diluite con qualche cucchiaino dell'acqua delle taccole.

**5 Oliate** una teglia e disponete sul fondo uno strato di fettine di patate. Conditele con un po' di pesto, un pizzico di sale e copritele con uno strato di taccole e cipollotti. Proseguite nello stesso modo, alternando gli strati e terminate con il pesto.

**6 Infornate** la parmigiana a 200 °C per circa 20 minuti, finché i bordi non risulteranno croccanti e dorati. Lasciatela intiepidire prima di servire.

[Fonte](#)