

Pappa di zucca, carote e agnello

Per bambini da 5 a 7 mesi

Primo

🕒 pronto in: 20 min
🕒 tempo cottura: 11min

difficoltà: 🍴🍴🍴

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

2 carote
100 g di polpa di zucca mantovana
2 ecodosi d'acqua
4-5 cucchiaini di crema di grano saraceno istantanea
1/2 vasetto di carne liofilizzata o omogeneizzata di agnello
1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva



PREPARAZIONE

› Pelate e spuntate le carote, lavatele accuratamente e tagliatele a rondelle. Tagliate a pezzetti la polpa di zucca. Riunite le verdure nella pentola a pressione con 2 ecodosi d'acqua. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e cuocete per 6 minuti. Togliete la pentola dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Filtrate il brodo e passate le verdure. Prelevate 2 cucchiaini di purea e conservate il resto in frigorifero per 24 ore o in freezer. Scaldate 200-220 grammi di brodo, circa un bicchiere colmo, e unite la crema di grano saraceno stemperandola con una piccola frusta. Aggiungete il passato di carote e zucca, la carne di agnello e mescolate bene. Trasferite la pappa in un piatto, conditela con l'olio extravergine, mescolate nuovamente e servite.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **no**
Possibilità di conservare in freezer : **no**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione
Tempo cottura : 6 minuti
Ecodosi : 2

Pentola 2 pressioni
Tempo cottura : 6 minuti
Ecodosi : 2
Posizione: 1



1 Ecodose = 250ml