

# Pappa di riso alla crema di finocchi e robiola del Bek

Per bambini da 5 a 7 mesi

Primo

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

difficoltà: 🍴🍴🍴

## INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

2 cuori di finocchio  
1 piccola patata a pasta bianca  
2 foglie di sedano  
2 ecodosi d'acqua  
4-5 cucchiaini di crema di riso istantanea  
30 g di robiola del Bek  
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva



## PREPARAZIONE

› Sbucciate la patata e dividetela in quarti. Tagliate a fettine i cuori di finocchio. Lavate bene le verdure e le foglie di sedano, disponetele 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 dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Filtrate il brodo e passate le verdure.

› Scaldate in una piccola casseruola 200-220 grammi di brodo con 2 cucchiaini di passato di finocchi e patate e stemperatevi la crema di riso mescolando bene con una piccola frusta.

› Togliete dal fuoco, unite la robiola e mescolate ancora fino a ottenere un composto cremoso. Trasferite la pappa in un piattino, condite con l'olio, mescolate 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**



Pentola  
a 1 pressione



6'



2



Pentola  
a 2 pressioni



6'



2



POS.

**1 Ecodose = 250ml**