

# Pappa di riso, mais e tapioca con pollo e zucca

Per bambini da 5 a 7 mesi

Primo

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

## INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

1 patata a pasta bianca o gialla  
100 g di polpa di zucca mantovana  
2 ecodosi d'acqua  
4-5 cucchiaini di crema di riso, mais e tapioca istantanea  
1/2 vasetto di carne di pollo liofilizzata o omogeneizzata  
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva



## PREPARAZIONE

- › Sbucciate la patata, lavatela, tagliatela a pezzi e mettetela nella pentola a pressione. Tagliate a pezzi anche la zucca e unitela alla patata. Aggiungete 2 ecodosi d'acqua, chiudete il coperchio e mettetela 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 gli ortaggi al passaverdura. Prelevate 2 cucchiaini di purea e conservate il resto in frigorifero per 24 ore o in freezer.
- › Stemperate la crema di riso, mais e tapioca in 200-220 grammi di brodo caldo mescolando con una piccola frusta, unite la purea di zucca e patate, la carne e mescolate bene.
- › Trasferite la pappa in un piattino, conditela con l'olio, 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



6'



2

Pentola  
a 1 pressione



6'



2



POS.

Pentola  
a 2 pressioni

1 Ecodose = 250ml