

Brodo di carne di pollo, vitello o manzo

Per bambini da 8 a 12 mesi

Primo

- 🕒 pronto in: 40-80 min
🕒 tempo cottura: 36-76 min
difficoltà: 🍴🍴🍴

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

700 g di carne magra di vitello o di manzo o di pollo senza pelle
4 ecodosi d'acqua
1 carota
1 costa di sedano con le foglie
1 piccola cipolla o un bianco di porro da 5 cm



PREPARAZIONE

› Sbucciate la cipolla, pelate la carota, spuntate il sedano e lavate bene tutte le verdure. Disponete la carne prescelta nella pentola a pressione e copritela con le 4 ecodosi di acqua fredda senza sale né dado. Portate a ebollizione, eliminate l'eventuale schiuma con un mestolo forato e aggiungete le verdure.

› 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, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 20 minuti il pollo, per 45 il vitello e per 60 il manzo. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e, dal sibilo, cuocete per 15 minuti il pollo, per 40 il vitello, per 55 il manzo. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Con una normale pentola la cottura avrebbe richiesto da un minimo di 40 minuti fino a 2 ore, a seconda del tipo di carne.

› Fate raffreddare il brodo e filtratelo attraverso un colino foderato con una garza, in modo da eliminare tutto il grasso e le impurità. Utilizzate il brodo necessario alla preparazione della pappa. Conservate il brodo restante in frigorifero per 24 ore oppure suddividetelo in porzioni da 250 grammi e conservatele in freezer.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : **sì**
Possibilità di conservare in freezer : **sì**

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 20-45-60 minuti
Ecodosi : 4

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 15-40-55 minuti
Ecodosi : 4
Posizione: 2



1 Ecodose = 250ml