

# Pappa di zucca, carote e agnello

Per bambini da 5 a 7 mesi

## Primo

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

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 piattino, 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 Ecodosi = 250ml