

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: 11 min

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 cucchiali 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 cucchiali di passato di finocchi e patate e temperatevi 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**



1 Ecodosi = 250ml