

# Pastina al ragù di vitello

Per bambini da 8 a 12 mesi

## Primo

⌚ pronto in: 20 min  
⌚ tempo cottura: 11-12 min

difficoltà: 🍴厨师厨

## INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

220 g di brodo vegetale o di acqua  
2 cucchiai di pastina del formato adatto all'età (circa 25 g)  
50 g di carne di vitello magra (filetto, fesa francese o girello)  
1 ecodose d'acqua  
2 cucchiai di salsa di pomodoro  
1 ciuffetto di rosmarino  
1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva



## PREPARAZIONE

- › Appoggiate la carne sul cestello in filo, inseritelo nella pentola a pressione, aggiungete 1 ecodose 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, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 3 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 2 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfriatare e aprite il coperchio.
- › Trasferite la carne nel mixer e tritatela finemente. Mescolate la carne tritata in una piccola casseruola con la salsa di pomodoro, unite il ciuffo di rosmarino ben lavato e lasciate insaporire a fuoco medio per alcuni minuti.
- › Nel frattempo portate a ebollizione in una piccola casseruola l'acqua o il brodo vegetale e cuocetevi la pastina per circa 4 minuti o per il tempo indicato sulla confezione. Trasferite la minestrina in un piatto fondo, conditela col ragù da cui avrete tolto il rosmarino, unite il cucchiaino d'olio, mescolate e servite.

## CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : no

Possibilità di conservare in freezer : no



### Tempo cottura / Ecodosi

#### **Pentola 1 pressione**

Tempo cottura : 3 minuti  
Ecodosi : 1

#### **Pentola 2 pressioni**

Tempo cottura : 2 minuti  
Ecodosi : 1  
Posizione: 2



Accessorio  
Cestello in filo

**1 Ecodose = 250ml**