

Polpette di ricotta e zucca

Per bambini da 8 a 12 mesi

Primo

⌚ pronto in: **40 min**
⌚ tempo cottura: **21 min**

difficoltà:

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

200 g di polpa di zucca mantovana a pezzetti
2 ecodosi d'acqua
25 g di spinaci novelli già puliti
1 tuorlo
40 g di ricotta
1 cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato
60-70 g di farina di mais per polenta istantanea



PREPARAZIONE

› Disponete la zucca nella pentola a pressione con 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 cuocete per 13 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Scolate la zucca facendo cadere l'acqua di cottura in una ciotola dove avete disposto gli spinaci lavati e scolati. Unite alla zucca schiacciata con una forchetta gli spinaci scolati e tritati, la ricotta, il parmigiano e il tuorlo. Aggiungete la farina di mais, mescolate, formate 15-16 polpettine, appoggiatele nel cestello cuociverdure. Versate 1 ecodose d'acqua nella pentola, inserite il cestello, chiudete il coperchio e cuocete per 8 minuti dal sibilo. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare, aprite il coperchio, 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: **13+8 minuti**
Ecodosi: **2**

Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: **13+8 minuti**
Ecodosi: **2**
Posizione: **1**



1 Ecodosi = 250ml