

Melamangio

Per bambini da 8 a 12 mesi

Dolce

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

difficoltà: 

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

1 mela royal gala
2 ecodosi d'acqua
25 gdi formaggio cremoso tipo Petit Suisse o robiola
1 cucchiaino di yogurt bianco
1 cucchiaino raso di miele fluido (acacia o millefiori)



PREPARAZIONE

- › Lavate bene la mela, appoggiate la mela nel cestello in filo e inseritela nella pentola a pressione. Aggiungete 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 8 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Togliete la mela dal cestello e fatela raffreddare. Con l'apposito attrezzo eliminate il torsolo della mela scavandola accuratamente in modo che non rimangano all'interno semi o altre parti dure.
- › In una ciotola mescolate il formaggio cremoso con lo yogurt e il miele fino a ottenere una crema liscia e morbida. Appoggiate la mela su un piattino e con un cucchiaino fate colare la crema di formaggio all'interno della mela scavata. Decorate a piacere con una cannuccia o una bandierina e servite. Per mangiarla tagliate la mela a metà e scavatela col cucchiaino prelevando parte della polpa e parte della crema di formaggio.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero: no

Possibilità di conservare in freezer: no

Ricetta realizzata da



Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura: 8 minuti

Ecodosi: 2



Pentola 2 pressioni

Tempo cottura: 8 minuti

Ecodosi: 2

Posizione: 1

1 Ecodosi = 250ml