

Il brodo vegetale

Per bambini da 5 a 7 mesi

Primo

⌚ pronto in: 25 min
⌚ tempo cottura : 18min

difficoltà:

**INGREDIENTI PER 2-3 PORZIONI DA 200-
250G**

1 patata a pasta bianca o gialla
1 carota
1 zucchina
3 ecodosi d'acqua



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

PREPARAZIONE

› Sbucciate la patata, pelate la carota, spuntate la zucchina. Lavate molto bene le verdure e disponetele nella pentola a pressione. Aggiungete 3 ecodosi d'acqua senza sale né dado. 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 12 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfriolare e aprite il coperchio.

› Filtrate il brodo e utilizzate subito quello necessario alla preparazione della pappa. Conservate il brodo restante in frigorifero per 24 ore oppure suddividetelo in porzioni e conservatelo in freezer in vaschette individuali. Per scongelare il brodo mettetelo nel microonde per un paio di minuti o riscaldatelo a fuoco basso in una piccola casseruola.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : sì

Possibilità di conservare in freezer : sì

Ricetta realizzata da



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 12 minuti

Ecodosi : 3



Pentola
a 1 pressione



3



Pentola
a 2 pressioni



3

1

POS.

1 Ecodosi = 250ml