



Para mamãs e bebés

Sopas

Puré de Couve-Flor

⌚ 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

- 1 batata-doce
- 1 ramo de couve-flor
- 1 fatia de abóbora
- 2 c. de sobremesa de azeite

Informação nutricional

Energia	240,7 kcal	12%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	10,1 g	14%*
Hidratos de Carbono	35,0 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca a batata e a abóbora (e retira as pevides).
- 3 Corta todos os legumes em pedaços e leva a cozer em água, durante cerca de 20 minutos.
- 4 Tritura os legumes com um pouco do caldo da cozedura, utilizando a varinha mágica.
- 5 Antes de servir junta o azeite.
- 6 Nota: Se for a primeira vez que estás a introduzir esta sopa, ou algum dos seus ingredientes ao bebé, a mesma deverá ser dada durante 3 dias consecutivos.

Dica: Coloca a quantidade de caldo, consoante a textura que desejares para o puré.

- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebê deve respeitar o aconselhado pelo respectivo Pediatra.