



Para mamãs e bebés

Pratos Principais para Bebés

## Estufadinho de Vegetais e Carne

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍽️ 1 doses

### Ingredientes

- 50 g de carne de vaca para estufar
- 400 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebés
- 15 g de cebola
- 15 g de nabo
- 30 g de cenouras
- 40 g de alho francês
- 1 folha de louro pequena
- 1 pitada de sal

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	157,2 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	13,8 g	28%*
<b>Lípidos</b>	9,5 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,4 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Coloca a carne cortada em cubinhos, numa caçarola. Cobre com água fria.
- 2 Leva ao lume até levantar fervera, tapa e deixa cozinhar cerca de 10 minutos.
- 3 Lava, descasca e corta todos os vegetais em cubinhos. Junta à caçarola, com a folha de louro e uma pequena pitada de sal.
- 4 Tapa e deixa cozinhar 15 minutos.
- 5 Retira a gordura que se formou em cima e tira a folha de louro antes de servir.

6 Verifica a temperatura antes de dares este prato ao teu bebé!

7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.