



Para mamãs e bebês Sopas

## Curgetes Aveludadas

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

- 1 batata (cerca de 80g)
- 1/2 curgete (cerca de 100g)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	87,3 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	0,2 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,7 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Descasca, lava e corta a batata em cubinhos.
- 2 Lava a curgete e corta-a em fatias.
- 3 Numa panela com água a ferver, coze a batata e a curgete durante cerca de 20 minutos. Escorre a água em excesso.
- 4 Com a varinha mágica, mistura a curgete e a batata até teres um creme aveludado. Servir morno.
- 5 Nota: Não adicionar sal.
- 6 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.