



Para mamãs e bebês Sopas

Creme de Chuchu e Abóbora

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

1,5 batatas médias
1/2 chuchu
150 g de abóbora
1/2 cebola
2 c. de sobremesa de azeite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 183,4 kcal | 9%* |
| Proteínas | 3,0 g | 6%* |
| Lípidos | 10,3 g | 15%* |
| Hidratos de Carbono | 20,1 g | 8%* |

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

Preparação

- 1 Lava bem e descasca todos os legumes (e retira as pevides da abóbora).
- 2 Leva-os a cozer, durante cerca de 20 minutos.
- 3 Depois de levantar fervura, deixa cozer em lume brando.
- 4 Retira do lume e tritura tudo com a varinha mágica de forma a obter um creme aveludado.
- 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.
- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.