



Para mamãs e bebês

Pratos Principais para Bebês

## Arroz com Alcachofras

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

- 30 g de arroz cru
- 130 g de alcachofras
- 400 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebês
- 4 gotas de sumo de limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	159,3 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	0,4 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,4 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Ferve a água numa caçarola. Junta o arroz e deixa cozer cerca de 25 minutos. Escorre a água em excesso.
- 2 No liquidificador, mistura o arroz com as alcachofras previamente cozidas.
- 3 Podes adicionar uma gotas de sumo de limão. Serve morno.
- 4 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.