



Para mamãs e bebês Sopas

## Sopa de Couve de Bruxelas

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 batata
- 1 cenoura
- 1/2 cebola
- 20 g de couve de bruxelas
- 1 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	185,5 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	6,2 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,6 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca a batata, a cenoura e a cebola.
- 3 Corta todos os legumes em pedaços.
- 4 Leva-os a cozer, durante cerca de 20 minutos.
- 5 Retira do lume e tritura tudo com a varinha mágica.
- 6 Adiciona a couve de bruxelas cortada em pequenos pedaços, e deixa cozer durante mais 10 minutos.
- 7 Antes de servir junta o azeite.

- 8 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.
- 9 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.