



Para mamãs e bebês Sopas

## Sopa de Alface e Alho Francês

🕒 35 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

### Ingredientes

- 250 g de batata
- 50 g de cebola
- 1 alho francês (só a parte branca)
- 2 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	118,1 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	2,2 g	4%*
<b>Lípidos</b>	6,1 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,3 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.

- 2 Descasca a batata e a cebola.
- 3 Corta a cebola em rodela finas.
- 4 Corta a batata e o alho francês em pequenos pedaços.
- 5 Salteia a cebola no azeite durante 5 minutos.
- 6 Junta a batata.
- 7 Cobre com água a ferver e leva a batata, a cebola e a alface a cozer durante 10 minutos.
- 8 Retira do lume e tritura os legumes com a varinha mágica.
- 9 Adiciona o alho francês e deixa cozer durante mais 10 minutos.
- 10 Antes de servir junta o azeite.
- 11 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.
- 12 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.