



Para mamãs e bebês Sopas

Sopa de Legumes com Massinha e Vitela

🕒 35 min.

👤 Médio

€ Económico

✂ 2 doses

Ingredientes

- 1 cenoura
- 1 fatia fina de abóbora
- 1 batata pequena
- 1/2 alho francês (só a parte branca)
- 1/2 cebola
- 1/2 chávena almoçadeira de agrião
- 1 c. de sopa de massinha miúda
- 30 g de carne de vitela
- 2 c. de sobremesa de azeite

Informação nutricional

Energia	255,9 kcal	13%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	11,6 g	17%*
Hidratos de Carbono	28,7 g	11%*

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

Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca a cenoura, a abóbora (e retira as pevides), a batata e a cebola.
- 3 Corta todos os legumes em pedaços e coze, em água, durante cerca de 15 minutos.
- 4 Retira do lume e tritura os legumes com a varinha mágica até obter um creme aveludado.
- 5 -Junta as massas e deixa cozer em lume brando.
- 6 Adiciona a vitela limpa de gorduras e previamente cozida, desfiada em pequenos pedaços.
- 7 Antes de servir junta o azeite.
- 8 Nota:
 - Se o teu bebé tem 12 meses, prepara a receita com 40g de carne.
 - 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.