



Para mamãs e bebês Sopas

Sopa de Abóbora para bebês

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

240 g de abóbora
1 batata média
1/2 cebola
2 c. de sobremesa de azeite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 199,0 kcal | 10%* |
| Proteínas | 3,3 g | 7%* |
| Lípidos | 10,3 g | 15%* |
| Hidratos de Carbono | 22,8 g | 9%* |

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

Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca a abóbora (e retira as pevides), a batata e a cebola.
- 3 Corta a abóbora e a batata em pedaços pequenos e corta a cebola em meias luas.
- 4 Coloca a batata e a cebola numa panela, adiciona água até estarem cobertas e leva-as ao lume a cozer.
- 5 Tritura os legumes com a varinha mágica.
- 6 Adiciona a abóbora em pequenos pedacinhos e deixa cozer durante cerca de 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.