



Para mamãs e bebês Sopas

## Creme Verde

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 3 batatas médias
- 1 cebola pequena
- 1 chávena almoçadeira de agrião (24g)
- 1 chávena almoçadeira de alface (24g)
- 2 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	100,3 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	3,1 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,2 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Lava bem todos os legumes.
- 2 Descasca as batatas e a cebola e parte-as em pedaços.
- 3 Num tacho com água a ferver, coze as batatas e a cebola durante cerca de 15 minutos.
- 4 Junta o agrião e a alface e deixa cozer durante mais 5 minutos.
- 5 Tritura os legumes com a varinha mágica até obter um creme aveludado.
- 6 Antes de servir junta o azeite.
- 7

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.

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