

PURÉ DE ABÓBORA E CURGETE (5 MESES)



CONFEÇÃO

1. Corte a abóbora em cubos de 1 cm e a curgete em cubos de 2 cm e coloque-as no cesto de cozedura a vapor.
2. Adicione 0,5 L de água na taça principal do robot, coloque a tampa com a tampa reguladora de vapor.
3. Selecione o programa P1 Vapor durante 20 minutos. No final da cozedura, escorra bem os legumes e retire a água da taça principal.
4. Deite os legumes já cozidos na mini taça equipada com a lâmina picadora e adicione 50 ml de água. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
5. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 30 segundos.

INGREDIENTES

- 1 PEDAÇO DE ABÓBORA (200 G)
- 150 G DE CURGETES (1 CURGETE)
- 50 ML DE ÁGUA MINERAL