Bebé

Receita Oficial
Fácil
30 Min.
4 Doses

LEGUMES E ALMÔNDEGAS DE PEITO DE FRANGO (10 MESES)

INGREDIENTES

- PARA AS ALMÔNDEGAS:
- 100 G DE PEITO DE FRANGO
- 1 IOGURTE TIPO DANONINHO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SALSA PICADA
- 1 PITADA DE PAPRIKA DOCE
- 20 G DE CEBOLA
- PARA A SOPA :
- 500 ML DE ÁGUA(OU 250 ML DE ÁGUA + 250ML DE CALDO DE GALINHA)
- 1/6 CURGETE (40 G) CORTADA EM CUBOS
- 1/2 CENOURA (40 G) CORTADA EM CUBOS
- 40 G DE ERVILHAS
- 30 G DE MILHO (CERCA DE 2 COLHERES DE SOPA)

CONFEÇÃO

1. Corte o peito de frango em pedaços. Descasque e corte a cebola em quatro.
2. Na mini taça equipada com a lâmina picadora, deite a cebola. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
3. Coloque a tampa principal do robot e pique a cebola na velocidade 10 durante 20 segundos.
4. Adicione o frango, o iogurte, o sal e a paprika doce na mini taça. Feche a mini taça com a respetiva tampa.
5. Coloque a tampa principal do robot e misture na velocidade 12 durante 30 segundos. Adicione de seguida a salsa picada.
6. Molde bolinhas de carne e coloque-as no cesto de cozedura a vapor revestido com papel de cozedura.
7. Na taça principal do robot, coloque todos os ingredientes para a sopa.
8. Coloque o cesto de cozedura a vapor sobre a taça principal e feche a tampa.
9. Selecione o programa P1 Vapor durante 20 minutos.