Ricetta: **La prima pappa di Elisa**

Author: WWW.MISYA.INFO

Oggi mi scuserete se non vi posto la ricetta di un dolcetto ma per me questa e' una ricetta troppo importante per non essere annoverata sul blog. Ieri la mia stellina ha compiuto cinque mesi e il pediatra ci ha dato il via per iniziare lo svezzamento, così ieri a mezzogiorno, seguendo la sua ricetta, ho preparato la prima pappa ad Elisa *_* volevo condividere con voi questo momento e così ho deciso di fotografare tutti i passaggi e di pubblicare la ricetta questa mattina. Vi ricordare quando ero incinta e scherzavamo sul fatto che a breve avrei dovuto aprire una nuova sezione sul blog dedicata alle pappe dei neonati? Beh quale occasione migliore per cominciare se non la prima pappa di Elisa ;) allora devo dire che e' stato emozionante prepararle da mangiare per la prima volta ed e' andata meglio di quanto potessi immaginare, ha mangiato quasi tutta la pappa e con la sua manina prendeva il cucchiaino per portarselo alla bocca, verso la fine si lamentava addiruttura perche' ero troppo lenta a darle il cucchiaino, e' stato davvero uno spasso, abbiamo sporcato mezza cucina ma ne e' valsa davvero la pena. Per la sua prima pappa ho utilizzato tutti prodotti bio e ho servito il suo pranzo nei piatti in cui faceva la pappa mia mamma, gli stessi piatti li ha utilizzati lei per me ed ora per tradizione, il testimone e' passato a lei.Beh ragazze vi auguro un buon inizio settimana e vado a preparare di nuovo il brodo per Elisa cercando di trovare qualche nuova ispirazione per utilizzare le verdure che per il momento la piccolina ancora non puo' mangiare, poi troverete le ricette dei vari tentativi di riciclo sul blog ;) baci a tutti e buon lunedì.

Ingredienti per 1 persona:
1 patata
1 carota
1 zucchina
1 foglia di lattuga
3 cucchiai di crema di riso
2 cucchiaini di parmigiano
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 1 ora
Tempo totale: 1 ora 15 min
Procedimento per preparare la prima pappa di Elisa

Lavare accuratamente tutte le verdure

Pelare la patata e la carota e mondare la zucchina, tagliare le verdure a pezzi e spezzettare la lattuga, mettere in una parola con un litro d'acqua, coprire con un coperchio e portare a bollore.

Cuocere il brodo vegetale per 1 ora affinché si riduca della meta

Eliminare ora le verdure e colare 150 ml di brodo in un piatto

Aggiungere 3 cucchiai colmi di crema di riso e mescolare.Infine aggiungere il parmigiano grattugiato e l'olio extravergine d'oliva

Mescolare ed ecco pronta la prima pappa di Elisa

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO