



DIFFICOLTÀ  
MEDIA

10 MESI

### Polpette di patate e carote al forno

**Ingredienti:** 50 g di carne di vitello macinata, una carota, una patata, un cucchiaino di formaggio grana grattugiato, prezzemolo tritato, 100 ml di brodo vegetale

★ Sbuccia la patata, lessala 30 minuti in acqua bollente non salata finché è morbida e passala con lo schiacciapatate. Lava, gratta e taglia a dadini la carota. In una terrina amalgama la carne, un cucchiaino di patata passata, la carota a dadini, il prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato. Forma con le mani delle polpette schiacciate e adagiale su una teglia. Irrora con il brodo vegetale, copri con un foglio di alluminio e cuoci nel forno caldo a 180° C per 20 minuti. Togli l'alluminio per far evaporare il brodo e cuoci ancora per 5-10 minuti. Servi una o due polpette al piccolo.

## LE RICETTE per i piccoli

### Pappa di zucchini e taleggio

**Ingredienti:** una zuccina piccola, 20 g di taleggio, 15 g di semolino istantaneo per bambini, un cucchiaino di olio extravergine d'oliva, qualche pisello lessato, una foglia di menta

★ Lava la zuccina, spuntala e tagliala a rondelle. Lessala per 10 minuti in 200 ml di acqua e frullala con un frullatore specifico per l'infanzia che non inglobi aria. In un tegamino fai sciogliere il semolino in 100 ml di acqua e uniscilo alla crema di zucchini. Fai cuocere per altri 5 minuti, in modo da amalgamare bene la pappa. Versa in una scodella, unisci il taleggio tagliato a pezzettini e l'olio, mescola per far sciogliere il formaggio. Guarnisci con la foglia di menta e qualche pisello e servi al bimbo.

6 MESI



DIFFICOLTÀ  
BASSA