

Ingredienti Pastina micron
Cime di broccoli
Petto di pollo
Olio evo
Parmigiano



Crema di broccoli e pollo

Pulire i broccoli e sbollentarli fino a quando diventano morbidi da schiacciare con la forchetta. Cuocere il pollo in una padellina antiaderente con acqua. Cuocere la pastina con poca acqua di cottura dei broccoli. Frullare il pollo. Mescolare bene gli ingredienti e aggiungere olio e parmigiano per renderli cremosi.

Ingredienti Pastina micron
Cime di cavolfiore
Coniglio magro
Olio evo
Parmigiano



Crema di coniglio e cavolfiore

Pulire il cavolfiore e sbollentarlo fino a quando diventa morbido da schiacciare con la forchetta. Cuocere il coniglio al vapore o in una padellina antiaderente con acqua, disossarlo o frullarlo. Aggiungere la pastina, il cavolfiore, l'olio e il parmigiano e mescolare bene per ottenere una pietanza cremosa.

Ingredienti Semolino di grano
Cime di broccoli
Formaggino
Olio evo
Parmigiano



Crema di broccoli e semolino

Pulire i broccoli e sbollentarli fino a quando diventano morbidi da schiacciare con la forchetta. Preparare un semolino piuttosto solido con poca acqua di cottura dei broccoli. Unire il formaggino, mescolare bene gli ingredienti e aggiungere olio e parmigiano per renderli cremosi.

Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Zucchini
Lenticchie in scatola
Olio evo
Parmigiano



Pasta e lenticchie

Pulire la zuccina, tagliarla a tocchetti e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Scolare le lenticchie, sciacquarle e sbollentarle 10 minuti in acqua. Cuocere la pastina e aggiungere le lenticchie scolate. Aggiungere la zuccina, l'olio e il parmigiano.

Ingredienti Pastina micron
Zucchini
Robiola
Olio evo



Pastina con la robiola

Pulire la zuccina, tagliarla a tocchetti e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Cuocere la pastina con poca acqua di cottura della zuccina. Aggiungere la robiola e l'olio, mescolando bene per ottenere una pappa cremosa.

Ingredienti Semolino
Latte di proseguimento o materno
Frutta omogeneizzata



Semolino dolce con frutta

Preparare un semolino denso con del latte di proseguimento intiepidito. Aggiungere della frutta cotta frullata oppure un omogeneizzato di frutta (pera, banana, mela...). Servire tiepido.


Ingredienti Patata americana
Zucca
Omogeneizzato all'agnello
Olio
Parmigiano



Zucca e agnello

Pulire la patata e la zucca e sbollentarle finché si schiacciano con la forchetta. Aggiungere l'omogeneizzato di agnello, l'olio e il parmigiano, e mescolare bene per togliere i grumi delle verdure.


Ingredienti Patata americana
Zucca
Un tuorlo d'uovo
Olio
Parmigiano



Crema arancione con il tuorlo

Pulire la patata e la zucca e sbollentarle e schiacciarle con la forchetta. Prima del termine della cottura, aggiungere il tuorlo d'uovo e mescolare bene in modo da cuocerlo e renderlo cremoso. Aggiungere olio e parmigiano.

Ingredienti Semolino di grano
Zucca
Ricotta
Olio evo



Pappa con zucca e ricotta

Sbollentare la zucca e schiacciarla con la forchetta. Con la stessa acqua di cottura preparare un semolino morbido. Setacciare la ricotta, unirla al semolino e alla zucca e aggiungere l'olio mescolando bene.

Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Zuccina
Ceci in scatola
Olio evo
Parmigiano



Pasta con i ceci

Pulire la zuccina, tagliarla a tocchetti e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Scolare i ceci, sciacquarli, sbucciarli uno ad uno e sbollentarli 15 minuti in acqua. Cuocere la pasta e aggiungervi i ceci schiacciati con la forchetta. Aggiungere la zuccina, l'olio e il parmigiano.

Ingredienti Riso primi mesi
Spinaci surgelati
Fagiolini
Olio evo
Parmigiano



Risottino agli spinaci

Sbollentare gli spinaci e i fagiolini, passarli grossolanamente. Mettere le verdure a cuocere insieme al riso, mantecandolo bene con olio e parmigiano appena prima di spegnere il fuoco.

Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Carota
Fagioli in scatola
Olio evo
Parmigiano



Pasta e fagioli

Pulire la carota, tagliarla a tocchetti e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Scolare i fagioli, sciacquarli e sbollentarli 10 minuti in acqua. Cuocere la pasta e aggiungervi le fagioli passati al setaccio. Aggiungere poca carota, l'olio e il parmigiano.

Ingredienti Semolino
Fagiolini
Squacquerone
Olio



Fagiolini con squacquerone

Pulire i fagiolini, sbollentarli e passarli finemente per eliminare i filamenti. Con l'acqua di cottura dei fagiolini, preparare un semolino morbido. Aggiungere lo squacquerone e l'olio, mescolando bene per ottenere una pappa cremosa.

Ingredienti Patata americana
Zucca
Omogeneizzato alla trota
Olio



Trota alla zucca

Sbollentare la patata americana e la zucca e schiacciarle con la forchetta. Aggiungere un omogeneizzato alla trota, oppure un filetto di trota cotta a vapore e frullata. Completare con un filo di olio.

Ingredienti Patata americana
Zucca
Stracchino
Olio



Zucca e stracchino

Sbollentare la patata americana e la zucca e schiacciarle con la forchetta. Aggiungere lo stracchino, oppure la crescenza. Completare con un filo di olio.

Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Lattuga
Vitello
Olio evo
Parmigiano



Pasta con la lattuga

Pulire la lattuga, sbollentarla e frullarla, fino ad ottenere una crema densa. Con l'acqua di cottura cuocere la pasta. Aggiungere un omogeneizzato di vitello oppure un pezzetto di carne cotta con poca acqua o al vapore, e poi frullata. Mantecare con olio e parmigiano.

Ingredienti Semolino
Piselli surgelati
Olio
Parmigiano



Crema di piselli

Sbollentare i piselli surgelati e passarli al setaccio per eliminare le bucce.
Preparare un semolino denso con l'acqua di cottura dei piselli.
Mescolare i piselli con il semolino, e aggiungere olio e abbondante parmigiano.

Ingredienti Pastina micron
Piselli surgelati
Formaggino
Olio
Parmigiano



Piselli e formaggino

Sbollentare i piselli surgelati e passarli al setaccio per eliminare le bucce. Preparare la pastina con l'acqua di cottura dei piselli.
Mescolare i piselli con la pasta, aggiungere il formaggino e l'olio, mescolando per bene.

Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Zucchina
Merluzzo
Olio evo



Merluzzo e zucchine

Pulire la zucchina e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Cuocere la pastina con l'acqua di vegetazione, e mescolarla alla zucchina. Aggiungere un omogeneizzato di merluzzo oppure di nasello e mantecare con olio. In alternativa usare pesce fresco cotto al vapore.


Ingredienti Pastina tipo stelline o anellini
Zucchina
Prosciutto cotto
Olio evo
Parmigiano




Prosciutto cotto e zucchine

Pulire la zucchina e sbollentarla fino a quando diventa morbida da schiacciare con la forchetta. Cuocere la pastina con l'acqua di vegetazione, e mescolarla alla zucchina. Tritare il prosciutto cotto, aggiungerlo alla pasta. Mantecare con olio e parmigiano.


Ingredienti



Ingredienti



Ingredienti



Zucca e stracchino

Ingredienti

