

**STUDIO MEDICO PEDIATRICO
DOTT.SSA DE SANTIS ELISABETTA**

BRODO VEGETALE

INIZIARE CON CAROTA E PATATA, AGGIUNGERE POI UNA VERDURA ALLA VOLTA; ZUCCHINE, LATTUGA, BIETA, FAGIOLINI, ETC. **NON USARE POMODORO!** FAR BOLLIRE A FUOCO LENTO FINO A RIDURRE IL LIQUIDO A META' PER 1 ORA E $\frac{1}{2}$; 20 MINUTI NELLA PENTOLA A PRESSIONE.

GR. 200

CREMA DI RISO O RISO, MAIS E TAPIOCA (SENZA GLUTINE), 2-3 CUCCHIAI

GR. 15

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA; UN CUCCHIAINO

GR. 5

PARMIGIANO REGGIANO; UN CUCCHIAINO

GR. 10

+ $\frac{1}{2}$ LIOFILIZZATO DI CARNE DI AGNELLO - CONIGLIO - TACCHINO O POLLO
(OMOGENEIZZATO)



SECONDA MINESTRA - 6 MESI

AGGIUNGERE AL BRODO 2 CUCCHIAI DI PASSATO DI VERDURA E INSERIRE I LEGUMI (SOLO PASSATI)

GR. 250

SEMOLINO, RISO O PASTINA (CON GLUTINE)

GR. 20

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA; UN CUCCHIAINO

GR. 5

PARMIGIANO REGGIANO; UN CUCCHIAINO

GR. 10

OMOGENEIZZATO DI CARNE

GR. 60

oppure

LIOFILIZZATO DI CARNE (MANZO, TACCHINO, VITELLO)

GR. 10

oppure

FORMAGGIO IPOLIPIDICO

GR.50

PARMIGIANO

GR. 15

GROVIERA

GR. 20

CRESCENZA/RICOTTA

GR. 20