



Schiacciata di Patata con Pomodoro

Domatesli Patates Ezmesi



1 patata piccola
1 pomodoro piccolo
Mezzo bicchiere d'acqua
1 pizzico di sale
1 cucchiaino olio d'oliva

I pomodori si sbucano. Si tagliano in orizzontale. Si levano i semi. E si tagliano in piccoli.

La patata si sbucia. E si taglia.

I pomodori e le patate si mettono in una ciotola poi si aggiunge acqua.

Il coperchio si coperta. E si cucina sul fuoco medio finché le patate diventano morbide.

Si aggiunge olio d'oliva subito prima di levare dal fuoco.

Si schiaccia con la forchetta bene per arrivare alla coerenza di purè.

Si fa mangiare al bambino dopo aver freddato.

Nota: Olio d'oliva viene bene digerire di bimbo.