



Burger di pollo al cheddar filante con cipolle caramellate e patate al forno

35 minuti • Mangiami per primo

6



Macinato di pollo



Pane Per Hamburger



Patate



Ketchup



Maionese



Cipolla



Panko (pangrattato giapponese)



Cheddar



Insalata Mista



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato di pollo**	300 g	600 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Ketchup	2 pacchetti	4 pacchetti
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	577 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3697 kJ/ 884 kcal	641 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	37 g	6 g
Grassi saturi(g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	87 g	15 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	51 g	9 g
Sale (g)	3 g	0.4 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Arrostire le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a spicchi di circa 1 cm (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.
- Alla fine salate a piacere.



Cuocere gli hamburger

TIP: gli hamburger saranno cotti quando non sono più rosa al centro.

- Riportate la padella dello step precedente su fuoco medio con un filo d'**olio** e cuocetevi gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Abbassate la fiamma e disponete sopra gli **hamburger** il **cheddar**. Unite anche un cucchiaino d'**acqua** sul fondo della padella (serve a creare vapore per far fondere il formaggio più rapidamente), coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1-2 minuti, o finché il formaggio si sarà sciolto.



Formare gli hamburger

- Raccogliete il **macinato di pollo**, il **panko**, un pizzico di **sale** e **pepe** in una ciotola.
- Lavorate gli ingredienti con le mani fino ad amalgamarli, quindi formate un **hamburger** a testa e teneteli in frigo fino al momento di cuocerli.



Tostare i panini

- Nel frattempo, tagliate i **panini** a metà.
- Adagiateli su una teglia e, durante gli ultimi 2-3 minuti di cottura delle patate, scaldateli in forno.
- Condite l'**insalata mista** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Caramellare le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e tagliatela a fette sottili.
- Rosolatela in padella con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e 1 cucchiaino di **aceto** e proseguite la cottura per 5-6 minuti, o finché sarà tenera, quindi spostatela in una ciotolina.
- Preparate intanto la **salsa rosa** mescolando il **ketchup** e la **maionese**.



Disporre nei piatti

- Spalmate qualche cucchiaino di **salsa rosa** sulla base dei **panini**.
- Adagiatevi sopra gli **hamburger** e le **cipolle caramellate**, quindi richiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con le **patate** e l'**insalata**.

Buon Appetito!