



# Doppio burger di carne e Gorgonzola Dop con cipolle caramellate, rucola e patate alla paprika

40 minuti • Mangiami per primo

17



Macinato misto di  
maiale e manzo



Pane Per Hamburger



Cipolla



Patata Dolce



Rucola



Paprika Dolce



Gorgonzola Dop



Ketchup



Rosmarino Secco



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: Olio d'oliva, Sale, Aceto, Zucchero

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Pane Per Hamburger <b>7) 8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Patata Dolce	2 pezzi	4 pezzi
Rucola**	50 g	100 g
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola Dop** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Ketchup	3 pacchetti	6 pacchetti
Rosmarino Secco	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>661 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4260 kJ/ 1018 kcal	645 kJ/ 154 kcal
Grassi (g)	43 g	7 g
Grassi saturi(g)	23 g	3 g
Carboidrati (g)	109 g	17 g
Zuccheri (g)	28 g	4 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	49 g	7 g
Sale (g)	3 g	0 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://hellofresh.it)



## Cuocere le patate

- Sbucciate le **patate** e tagliatele a bastoncini di circa 1 cm.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete le **patate**, un pizzico di **rosmarino**, 1-2 cucchiaini di **paprika** e 2-3 cucchiaini d'**acqua**.
- Coprite con il coperchio e cuocete per 13-14 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altri 1-2 cucchiaini d'acqua se le patate dovessero attaccarsi.
- Rimuovete il coperchio e proseguite la cottura per altri 4 minuti, o finché saranno dorate.
- Alla fine salate a piacere e disponetele nei piatti.



## Preparare la salsa

- Nel frattempo, eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti.
- Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti. Unite un cucchiaino d'**olio d'oliva**, mescolate e tenete da parte.



## Preparare le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e tagliatela a fettine sottili.
- Rosolatele 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 a fuoco basso per 8-9 minuti, finché saranno tenere e traslucide, poi spostatele in un piatto.



## Tostare il pane

- Tagliate i **panini** a metà.
- Riportate su fuoco medio la padella usata in step 1 con un filo d'**olio** e tostate i panini dalla parte del lato tagliato per 1-2 minuti.
- Condite la **rucola** con un pizzico di **sale** e un filo d'**olio**.



## Preparare i burger

**TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta e non più rosa.**

- Condite il **macinato misto** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare bene gli ingredienti e formate due **burger** a testa.
- Riportate su fuoco medio-alto la padella usata in step 2 con un filo d'**olio** e cuocete i **burger** per circa 4-5 minuti per lato, finché saranno dorati.



## Disporre nei piatti

- Componete i **burger** posizionando sulla base del pane un **burger**, la **cipolla** caramellata, un po' di **rucola**, il secondo **burger** e la salsa al **gorgonzola**.
- Accompagnate con le **patate**, il **ketchup** e la rucola avanzata.

**Buon Appetito!**