



# Burger di pollo e crispy bacon con patate al forno, insalata e salse

25 minuti • Mangiami per primo

2



Macinato di pollo



Pane Per Hamburger



Maionese



Patate



Salsa barbecue



Insalata Mista



Pancetta



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,  
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
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	559 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3976 kJ/ 950 kcal	711 kJ/ 170 kcal
Grassi (g)	50 g	9 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g
Carboidrati (g)	76 g	14 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	50 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 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)



## Infornare le patate

- Preriscaldate il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia). Raccoglietele in una ciotola e conditele uniformemente con 2 cucchiaini di **olio**.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno con la parte tagliata verso il basso e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti.
- Alla fine salate e pepate a piacere.



## Cuocere i burger

**TIP: i burger saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari all'interno.**

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto.
- Rosolate i **burger** per 3-4 minuti per lato con il coperchio, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



## Formare i burger

- Nel frattempo, lavorate il **macinato di pollo** con un pizzico di **sale** e **pepe** e ricavate un **burger** per persona.



## Condire l'insalata

- Nel frattempo, mescolate la **maionese** con la **salsa BBQ**.
- Condite l'**insalata mista** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Tagliate il **pane** a metà e, durante gli ultimi 3-4 minuti di cottura delle patate, scaldatelo in forno.



## Infornare la pancetta

- Foderate una seconda teglia con carta da forno e disponete sopra la **pancetta**, stendendo bene le fette.
- Cuocetele in forno per circa 12-15 minuti, finché saranno dorate e croccanti.
- In alternativa, cuocetele in padella senza condimenti per 5-6 minuti, poi scolatele su un foglio con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.



## Disporre nei piatti

- Spalmate la salsa alla **maionese** e **BBQ** sulla base del **pane**.
- Adagiate sopra le fette di **pancetta**, un po' di **insalata** e il **burger**, quindi richiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con il resto dell'**insalata** e con le **patate**.

Buon Appetito!