



# Mini burger di carne e formaggio con patate novelle e funghi trifolati

40 minuti

2



Prezzemolo



Macinato misto di  
maiale e manzo



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Aglio



Maionese



Salsa barbecue



Funghi Champignon



Patate



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Prezzemolo**	5 g	10 g
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	1 spicchio
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon**	1 pezzo	2 pezzi
Patate	8 pezzi	16 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>510 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2836 kJ/ 678 kcal	556 kJ/ 133 kcal
Grassi (g)	41 g	8 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	35 g	7 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	42 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g

## Allergeni

7) Latte 8) Uova

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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Nel frattempo che il forno si scalda, tritate il **prezzemolo**.
- Sbucciate e tagliate a metà l'**aglio**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra, eliminate la parte più dura del gambo e tagliateli a fettine.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).



## Cuocere i funghi

- Scaldate 2 cucchiai d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite l'**aglio**, i **funghi**, il resto del **prezzemolo**, 50 ml d'**acqua** (circa 5 cucchiai) per 2 persone, **sale** e **pepe**. Coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati.



## Cuocere le patate

- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 2 cucchiai d'**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 mini burger

**TIP: i mini burger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.**

- Scaldate nel frattempo 1-2 cucchiai d'**olio** a fuoco medio in un'altra padella antiaderente (oppure riutilizzate la stessa padella dei funghi).
- Cuocete i **mini burger** 4-5 minuti per lato, finché si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Alla fine salate a piacere.



## Formare i mini burger

- Raccogliete il **macinato misto** in una ciotola con il **formaggio grattugiato**, metà del **prezzemolo**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Amalgamate gli ingredienti lavorando il composto con le mani e formate 2 mini **burger** per persona.
- Mescolate la **maionese** con la **salsa barbecue**.



## Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti i **mini burger** con le **patate** e i **funghi**.
- Accompagnate con la **maionese BBQ**.

Buon Appetito!