



Hamburger ricco di carne, bacon e burrata con olio all'aroma di tartufo, radicchio e noci

40 minuti

17



Olio al Tartufo



Macinato misto di
maiale e manzo



Prezzemolo



Pane Per Hamburger



Radicchio



Glassa Al Balsamico



Noci



Burrata pugliese



Pancetta



Grana Padano Dop



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Prezzemolo**	5 g	10 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Radicchio**	1 pezzo	2 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	551 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4791 kJ/ 1145 kcal	870 kJ/ 208 kcal
Grassi (g)	80 g	14 g
Grassi saturi(g)	35 g	6 g
Carboidrati (g)	50 g	9 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	57 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine 14) Anidride solforosa e solfiti

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



Preparare il radicchio

- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **radicchio** e tagliate il resto in pezzi abbastanza larghi.



Cuocere radicchio e bacon

- Scaldare una padella antiaderente a fuoco vivace con 2 cucchiaini d'**olio** e fate appassire il **radicchio** tagliato con un pizzico di **sale**, **zucchero**, **pepe** e la **glassa al balsamico** per 5-6 minuti, quindi trasferitelo in un piatto.
- Ripulite leggermente la padella con carta da cucina e rosolatevi il **bacon**, senza aggiungere condimenti, 2 minuti per lato, quindi trasferitelo su un piatto foderato con carta da cucina.



Preparare gli hamburger

- Tritate finemente il **prezzemolo** e raccoglietelo in una ciotola con il **macinato di carne**, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare gli ingredienti e formate un **hamburger** a testa.



Cuocere gli hamburger

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

- Scaldare un'altra padella a fuoco medio con un cucchiaino d'**olio** e rosolatevi gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato.
- Tagliate il **pane** a metà.
- Riportate sul fuoco la padella usata per il bacon e tostatevi il **pane** per 2-3 minuti dalla parte del lato tagliato.



Condire la burrata

- Spezzettate la **burrata** e conditela con 1 cucchiaino a testa di **olio al tartufo**, poi lavoratela un po' con la forchetta finché si sarà sfilacciata.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata al tartufo**, le foglie di **radicchio** lasciate crude all'inizio, 2 fette di **bacon** tagliate a metà, l'**hamburger**, altro **bacon** tagliato a metà e altra **burrata**, quindi chiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con il **radicchio** cotto e guarnite con le **noci**.

Buon Appetito!