



Mini burger di manzo, maiale e formaggio con rucola, mela e patate dorate

35 minuti

2



Macinato misto di
maiale e manzo



Prezzemolo



Mela



Patate



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Maionese



Senape



Rucola



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, 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
Prezzemolo**	5 g	10 g
Mela	1 pezzo	2 pezzi
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	4 pacchetti	8 pacchetti
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	100 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	513 kg	100 g	653 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3088 kJ/ 738 kcal	603 kJ/ 144 kcal	4387 kJ/ 1048 kcal	672 kJ/ 161 kcal
Grassi (g)	45 g	9 g	68 g	10 g
Grassi saturi(g)	15 g	3 g	24 g	4 g
Carboidrati (g)	45 g	9 g	46 g	7 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g	12 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	39 g	8 g	65 g	10 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 9) Senape

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

1



Preparare le patate

- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Portate su fuoco medio-alto una padella antiaderente con un filo d'**olio**, le **patate** e 150 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4 minuti, o finché saranno dorate. Alla fine salate a piacere.

3



Condire l'insalata

TIP: la senape ha un sapore pungente, dosatela secondo i vostri gusti.

- Eliminate il torsolo e affettate la **mela** a fettine. Mettetela in una ciotola con la **rucola** e condite con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Mescolate la **maionese** con la **senape** in una ciotolina.

2



Cuocere gli hamburger

TIP: i burger saranno cotti quando non saranno più rosa al centro.

- Tritate finemente il **prezzemolo** e raccoglietelo in una ciotola con il **macinato misto**, il **formaggio grattugiato**, un filo d'**olio**, **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare gli ingredienti e formate 2 mini **burger** a persona.
- Scaldate una padella su fuoco medio con un filo d'olio.
- Cuocete i mini **burger** 4-5 minuti per lato, girandoli una volta.

4



Disporre nei piatti

- Disponete i **mini burger** nei piatti con l'**insalata** e le **patate**.
- Accompagnate con la **maionese** alla **senape**.

Buon Appetito!