



# Burger di pollo sfilacciato bbq e bacon con patate all'aroma di tartufo e insalata

40 minuti • Mangiami per primo

17



Pane Per Hamburger



Cosce di pollo  
disossate senza pelle



Scalogno



Pancetta



Insalata Mista



Brodo granulare di pollo



Formaggio a pasta  
dura a julienne



Maionese



Salsa barbecue



Olio al Tartufo



Patate



Erba Cipollina



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cosce di pollo disossate senza pelle**	300 g	600 g
Scalognò	2 pezzi	4 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura a julienne** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Maionese 8)	4 pacchetti	8 pacchetti
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Olio al Tartufo	2 pacchetti	4 pacchetti
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Erba Cipollina**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	801 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5838 kJ/ 1395 kcal	729 kJ/ 174 kcal
Grassi (g)	79 g	10 g
Grassi saturi (g)	26 g	3 g
Carboidrati (g)	105 g	13 g
Zuccheri (g)	19 g	2 g
Fibre (g)	9 g	1 g
Proteine (g)	66 g	8 g
Sale (g)	6 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](http://hellofresh.it)



## Lessare il pollo

**TIP: il pollo sarà cotto quando risulterà bianco e opaco al centro.**

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Portate a bollire una pentola d'**acqua**. Usate un bollitore o copritela con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Scioglietevi il **brodo** e lessate il **pollo** per 20 minuti.



## Condire il pollo

- Sbucciate lo **scalognò** e affettatelo sottilmente.
- Portate una padella su fuoco medio con un filo d'**olio**. Fate appassire lo **scalognò** con 2 cucchiaini d'**acqua**, un cucchiaino di **zucchero** e 1 pizzico di **sale** per 5 minuti, finché sarà tenero e traslucido.
- Scolate il **pollo** e tritatelo con un coltello. Aggiungetelo nella padella insieme alla **salsa barbecue** e al **formaggio grattugiato** e mescolate bene.



## Arrostire le patate

- Tagliate le **patate** a bastoncini di circa 1 cm (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.



## Condire le patate

- Nel frattempo, tagliate il **pane** a metà.
- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta dalla padella, riportatela su fuoco medio e tostatevi il pane per circa un minuto dalla parte del lato tagliato.
- Una volta cotte, raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con un pizzico di **erba cipollina** tritata, qualche goccia di **olio al tartufo** a piacere, **sale** e **pepe**.
- Condite l'**insalata** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



## Rosolare la pancetta

- Scaldate intanto una padella a fuoco medio senza condimenti e rosolate la **pancetta** per circa 5-6 minuti, finché sarà croccante, poi spostatela su un piatto con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.



## Disporre nei piatti

- Spalmate un cucchiaino di **maionese** sulla base dei panini. Unite il **pollo** sfilacciato e completate con la **pancetta**.
- Accompagnate con le **patatine** al tartufo e l'**insalata**.

Buon Appetito!