



Hamburger fusion di carne e cipollotto

con patate dorate e funghi champignon

35 minuti

3



Funghi Champignon



Pane Per Hamburger



Macinato misto di maiale e manzo



Cipollotto



Maionese



Salsa Hoisin



Patate



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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Cipollotto**	2 pezzi	4 pezzi
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	547 g	100 g	687 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3522 kJ/ 842 kcal	644 kJ/ 154 kcal	4822 kJ/ 1152 kcal	702 kJ/ 168 kcal
Grassi (g)	40 g	7 g	63 g	9 g
Grassi saturi(g)	13 g	2 g	23 g	3 g
Carboidrati (g)	77 g	14 g	78 g	11 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g	12 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	40 g	7 g	66 g	10 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 11) Soia 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



Preparare le patate

- Tagliate le **patate** a metà.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto, unite le **patate** e 150 ml d'**acqua** (per 2 persone), coprite con un coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti. Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 3 minuti. Alla fine salate a piacere e disponetele nei piatti.
- Tagliate a rondelle fini i **cipollotti**, separando la parte bianca da quella verde.



Cuocere i burger

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

- Riportate la padella usata per le patate su fuoco medio-alto con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Cuocete i **burger** per 4-5 minuti per lato, girandoli una volta.
- Nel frattempo, mescolate in una ciotolina la **maionese** con la **salsa hoisin**.



Preparare i burger

- Trasferite il **macinato di carne** in una ciotola. Unite un cucchiaino della parte bianca del **cipollotto**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.
- Formate un **burger** a testa e lasciate riposare in frigorifero fino al momento della cottura.
- Pulite i **funghi** eliminando eventuali residui di terriccio e tagliateli a fettine sottili.



Scaldare il pane

- Tagliate i **panini** a metà.
- Portate su fuoco medio la padella usata per i funghi e tostatevi i **panini** dalla parte del lato tagliato per 1-2 minuti.



Cuocere i funghi

- Scaldate una seconda padella antiaderente a fuoco medio con 1 cucchiaino d'**olio**. Rosolate la parte bianca del **cipollotto** rimasta per 2-3 minuti.
- Aggiungete i **funghi** e la parte verde del **cipollotto**. Bagnate con 1-2 cucchiaini d'**acqua**, aggiustate di **sale** e **pepe** e proseguite la cottura per 7-9 minuti, mescolando spesso, poi disponeteli nei piatti.



Disporre nei piatti

- Spalmate un cucchiaino di **maionese hoisin** sul pane. Aggiungete il **burger**, pochi **funghi** e chiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con il resto dei **funghi**, le **patate** e la **salsa** avanzata.

Buon Appetito!