



Burger di manzo e maiale in stile USA

con cipolla dolce, patate e maionese bbq

40 minuti

3



Pane Per Hamburger



Macinato misto di maiale e manzo



Patate



Insalata Mista



Cipolla



Marinatura stile Usa



Salsa barbecue



Maionese



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, Zucchero

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
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Insalata Mista**	50 g	100 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Marinatura stile Usa 9) 11) 13)	1 bustina	2 bustine
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	534 g	100 g	674 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3456 kJ/ 826 kcal	647 kJ/ 155 kcal	4756 kJ/ 1137 kcal	706 kJ/ 169 kcal
Grassi (g)	38 g	7 g	61 g	9 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g	23 g	3 g
Carboidrati (g)	84 g	16 g	84 g	13 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g	16 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	39 g	7 g	65 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **9)** Senape **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



Cuocere le patate

- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Portate su fuoco medio-alto una padella antiaderente, unite un filo d'**olio**, le patate e 150 ml di **acqua** (circa un 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 e disponetele nei piatti.



Cuocere gli hamburger

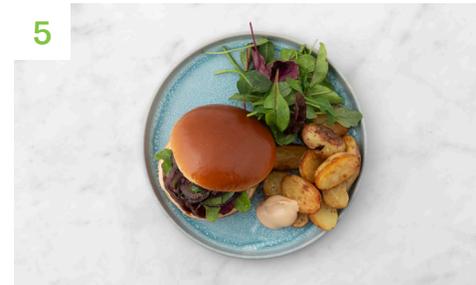
TIP: gli hamburger saranno cotti quando non sono più rosa al centro.

- Riportate la padella usata per le cipolle su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocete gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Raccogliete in una ciotolina la **marinatura** con 2 cucchiaini d'**acqua** a persona.
- Versate la salsa ottenuta sui burger e proseguite la cottura per 1-2 minuti.
- Tagliate a metà il **pane** e scaldatelo a fuoco medio nella padella dove avete cotto le patate per circa 1-2 minuti.
- Raccogliete in una ciotolina la **maionese** con la **salsa barbecue** (oppure servitele separate).



Caramellare la cipolla

- Nel frattempo, sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite la cipolla, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, o finché sarà tenera e traslucida, poi spostatela in una ciotolina.



Disporre nei piatti

- Spalmate un po' di **maionese-barbecue** sulla base del **pane**.
- Adagiate sopra l'**hamburger** e la **cipolla** caramellata.
- Unite un po' di **insalata** e chiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con le **patate**, il resto dell'**insalata** e la **salsa** avanzata.



Formare gli hamburger

- Intanto, raccogliete in una ciotola il **macinato di carne** e conditelo con un pizzico di sale.
- Dividete il composto e formate 1 **hamburger** per persona.
- Condite l'**insalata mista** con **sale** e **olio** a piacere.

Buon Appetito!