



# Hamburger extra di carne, bacon e burrata

con olio all'aroma di tartufo, indivia e noci

40 minuti

17



Olio al Tartufo



Macinato misto di  
maiale e manzo



Prezzemolo



Pane Per Hamburger



Glassa Al Balsamico



Noci



Burrata



Pancetta



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Indivia



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	5 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Indivia**	2 pezzi	4 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	506 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4793 kJ/ 1146 kcal	948 kJ/ 227 kcal
Grassi (g)	79 g	16 g
Grassi saturi(g)	32 g	6 g
Carboidrati (g)	58 g	11 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	60 g	12 g
Sale (g)	5 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 [helloworldfresh.it](http://helloworldfresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **indivia** e tagliate il resto a rondelle.
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco vivace con 2 cucchiaini d'**olio** e fate appassire l'indivia tagliata con un pizzico di **sale**, **zucchero**, **pepe** e la **glassa al balsamico** per 5-6 minuti, quindi trasferitela in un piatto.
- Riportate la padella su fuoco medio-alto senza condimenti e rosolate il **bacon** 2 minuti per lato, quindi trasferitelo su un piatto foderato con carta da cucina.



## Condire la burrata al tartufo

- 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**.



## Preparare gli hamburger

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



## Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata al tartufo**, le foglie di **indivia** 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 l'**indivia** cotta e guarnite con le **noci**.



## Cuocere gli hamburger

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

- Scaldate 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.

Buon Appetito!