



Burger pulled pork e formaggio affumicato con carote in salsa rosa, indivia e nocchie

40 minuti

17



Pulled Pork



Galbanino a fette affumicato



Maionese



Salsa barbecue



Carota



Indivia



Sedano



Nocchie



Pane Per Hamburger



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

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
Pulled Pork**	1 pacchetto	2 pacchetti
Galbanino a fette affumicato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Carota**	2 pezzi	4 pezzi
Indivia**	2 pezzi	4 pezzi
Sedano** 10)	2 pezzi	4 pezzi
Nocchie 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	464 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3276 kJ/ 783 kcal	706 kJ/ 169 kca
Grassi (g)	43 g	9 g
Grassi saturi(g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	58 g	13 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	41 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 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

1



Preparare la coleslaw

- Pelate le **carote** e grattugiatele con una grattugia a fori larghi.
- Raccoglietele in una ciotola con la **maionese**, la **salsa barbecue** e 1 cucchiaio d'**olio** (per 2 persone) e mescolate bene.

3



Scaldare il pulled pork

- Scaldate una padella a fuoco medio senza condimenti, tagliate a metà i panini e tostateli 2-3 minuti. In alternativa, tostateli in un tostapane.
- Scaldate una padella a fuoco medio. Unite il **pulled pork**, 1-2 cucchiai di **acqua**, un pizzico di **sale** e riscaldate per 4-5 minuti con il coperchio.
- Disponete il **formaggio** sopra il pulled pork, coprite di nuovo con il coperchio e cuocete per altri 1-2 minuti, fino a farlo fondere.

2



Condire l'indivia

- Tagliate l'**indivia** a rondelle sottili circa 0,5 cm.
- Riducete il **sedano** a fettine di 0,5 cm.
- Tritate grossolanamente le **nocchie**.
- Raccogliete indivia, sedano e nocchie in una ciotola e condite con **sale**, **pepe** e **olio** a piacere.

4



Disporre nei piatti

- Farcite i burger con il **pulled pork** e la **coleslaw**.
- Accompagnate con l'**insalata**.

Buon Appetito!