



Burger di pollo e cheddar fondente

con pomodoro, patate baby e salsa alla senape

25 minuti • Mangiami per primo

4



Macinato di pollo



Pane Per Hamburger



Maionese



Pomodoro



Zucchina



Senape



Limone



Aglione



Cheddar



Patate



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato di pollo**	300 g	600 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	706 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3717 kJ/ 888 kcal	526 kJ/ 126 kcal
Grassi (g)	41 g	6 g
Grassi saturi(g)	15 g	2 g
Carboidrati (g)	77 g	11 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	50 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 9) Senape 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 mezzo bicchiere) per 2 persone.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 4 minuti, o finché saranno dorate.



Cuocere i burger

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

- Riportate la padella usata per il pane su fuoco medio con un filo d'**olio** e cuocete i **burger** per circa 4-5 minuti per lato.
- Sfumate con un po' di succo di **limone** a piacere e condite con **sale** e **pepe**.
- Abbassate la fiamma e spolverizzate i burger con il **formaggio grattugiato**. Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1-2 minuti, o finché il formaggio si sarà sciolto.



Preparare i burger

- Unite in una ciotola il **macinato di pollo**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Lavorate l'impasto con le mani per amalgamare gli ingredienti e formate 1 **burger** di circa 2 cm di spessore a testa.
- Scaldate una padella antiaderente senza condimenti a fuoco medio.
- Tagliate il **pane** a metà e tostato in padella calda dalla parte del lato tagliato per circa 2 minuti, quindi spostate in un piatto.



Preparare la salsa

TIP: la senape ha un sapore pungente, dosatela secondo i vostri gusti.

- Mescolate in una ciotolina la **maionese**, la **senape**, un cucchiaino di succo di **limone** e un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Tagliate il **pomodoro** a fette.



Cuocere le zucchine

- Tagliate le **zucchine** a rondelle di 0,5 cm.
- Scaldate bene una padella a fuoco medio con 1 cucchiaio d'**olio** e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1 minuto.
- Aggiungete le **zucchine**, 3 cucchiaini d'**acqua** e cuocete con il coperchio per 6 minuti, mescolando ogni tanto. Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4 minuti.
- Alla fine salate a piacere.



Disporre nei piatti

- Spalmate la **maionese** alla **senape** sul **pane**, adagiatevi sopra gli **hamburger** e il **pomodoro**.
- Accompagnate con **patate** e **zucchine**.

Buon Appetito!