



Burger di pollo sfilacciato BBQ e bacon con cheddar e patate all'aroma di tartufo

40 minuti • Mangiami per primo

17



Pane Per Hamburger



Cosce di pollo
disossate senza pelle



Scalognò



Pancetta



Insalata Mista



Brodo granulare di pollo



Cheddar



Maionese



Salsa barbecue



Olio al Tartufo



Patate



Erba Cipollina



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero, Aceto

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
Cosce di pollo disossate senza pelle**	300 g	600 g
Scalogno	2 pezzi	4 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	4 pacchetti	8 pacchetti
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Olio al Tartufo	2 pacchetti	4 pacchetti
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Erba Cipollina**	5 g	5 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	728 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4708 kJ/ 1125 kcal	647 kJ/ 155 kcal
Grassi (g)	53 g	7 g
Grassi saturi (g)	19 g	3 g
Carboidrati (g)	106 g	15 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	9 g	1 g
Proteine (g)	56 g	8 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 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



Lessare il pollo

TIP: il pollo sarà cotto quando risulterà bianco e opaco al centro.

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua**. Usate un bollitore o copritela con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Scioglietevi il **brodo** e lessate il **pollo** per 20 minuti.



Preparare il pulled chicken

- Sbucciate lo **scalogno** e affettatelo sottilmente.
- Portate una padella su fuoco medio con un filo d'**olio**. Fate appassire lo **scalogno** con 2 cucchiaini d'**acqua**, un cucchiaino di **zucchero** e 1 pizzico di **sale** per 5 minuti, finché sarà tenero e traslucido.
- Scolate il **pollo** e tritatelo finemente con un coltello. Aggiungetelo nella padella insieme alla **salsa barbecue** e al **formaggio grattugiato** e mescolate bene.



Arrostire le patate

- Tagliate le **patate** a bastoncini di circa 1 cm (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.



Condire le patate

- Nel frattempo, tagliate il **pane** a metà.
- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta dalla padella, riportatela su fuoco medio e tostatevi il pane per circa un minuto dalla parte del lato tagliato.
- Una volta cotte, raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con un pizzico di **erba cipollina** tritata, qualche goccia di **olio al tartufo** a piacere, **sale** e **pepe**.
- Condite l'**insalata** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Rosolare la pancetta

- Scaldate intanto una padella a fuoco medio senza condimenti e rosolate la **pancetta** per circa 5-6 minuti, finché sarà croccante, poi spostatela su un piatto con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.



Disporre nei piatti

- Spalmate un cucchiaino di **maionese** sulla base dei panini.
- Unite il **pulled chicken** e completate con la **pancetta**.
- Accompagnate con le **patatine** al tartufo e l'**insalata**.

Buon Appetito!