



# Burger di carne, pancetta e fonduta di zola con olio al tartufo, patate viola e cipolle agrodolci

40 minuti

17



Macinato misto di  
maiale e manzo



Pane Per Hamburger



Gorgonzola Dop



Patate viola



Cipolla



Rucola



Senape



Pancetta



Olio al Tartufo



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	1 pacchetto	500 pacchetto
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Patate viola	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Rucola**	100 g	100 g
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>700 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	4443 kJ/ 1062 kcal	635 kJ/ 152 kcal
Grassi (g)	52 g	8 g
Grassi saturi(g)	26 g	4 g
Carboidrati (g)	97 g	14 g
Zuccheri (g)	20 g	3 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	51 g	7 g
Sale (g)	4 g	1 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 [helloworld.it](http://helloworld.it)



## Cuocere le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica. Tagliate le **patate** a spicchi di 1 cm (potete tenere la buccia). Mettetele in una ciotola con 1 cucchiaio 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. Alla fine **salate** a piacere.



## Cuocere gli hamburger

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

- 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.
- Riportate la padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocete gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Tagliate il **pane** a metà e tostatelo in forno per 2-3 minuti.



## Preparare la composta

- Scaldare una padella antiaderente con un filo d'**olio** a fuoco medio. Aggiungete la **pancetta** e rosolate per 2-3 minuti.
- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente, quindi unitele nella padella con la **pancetta** e proseguite per 3-4 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e 1 cucchiaino di **aceto balsamico** e proseguite la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti, finché le cipolle saranno tenere e traslucide, poi spostate in un piatto.



## Disporre nei piatti

**TIP: la senape ha un sapore pungente, dosate a piacere.**

- Spalmate la **senape** sui **pane**.
- Aggiungete un po' di **rucola**, l'**hamburger**, la **fonduta** e completate con il mix di **cipolle** e **pancetta**.
- Accompagnate con le **patate**.



## Preparare la fonduta

- Eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti. Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti.
- Condite a piacere con un pizzico di **pepe** e **olio al tartufo**.

Buon Appetito!