



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	700 g	100 g
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 hellofresh.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

- Scaldate 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!