



Burger di pollo e cheddar fondente con pomodoro e patate arrosto

25 minuti • Mangiami per primo

4

Cerca il kit con
lo stesso numero



Macinato di pollo



Pane Per Hamburger



Maionese



Pomodoro



Senape



Limone



Cheddar



Patate



Petto di pollo a
fette

Ricetta personalizzabile

*Il cheddar è il più famoso formaggio britannico, riconoscibile per il colore giallo-arancione, il sapore deciso ed equilibrato e la consistenza ideale per fondersi nell'hamburger!
Buono sciolto sopra questo burger casereccio preparato con macinato di pollo italiano e accompagnato da salse e verdure fresche.*



Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio d'oliva
Padella, Ciotola, Padella antiaderente, Ciotolina

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

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
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Petto di pollo a fette**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	605 g	100 g	580 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3643 kJ/ 871 kcal	603 kJ/ 144 kcal	3327 kJ/ 795 kcal	574 kJ/ 137 kcal
Grassi (g)	40 g	7 g	31 g	5 g
Grassi saturi (g)	15 g	3 g	13 g	2 g
Carboidrati (g)	74 g	12 g	74 g	13 g
Zuccheri (g)	9 g	1 g	9 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	49 g	8 g	50 g	9 g
Sale (g)	2 g	0 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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito helloworldfresh.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 d'**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 4 minuti, o finché saranno dorate.
- Alla fine salate a piacere.



Cuocere i burger

TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e non più rosa.

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



Preparare i burger

- Raccogliete 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 2 **hamburger** di circa 2 cm di spessore.
- 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.

Ricetta personalizzata: cuocete il pollo a fuoco medio-alto per 1-2 minuti per lato, finché la carne all'interno risulterà bianca e asciutta.



Disporre nei piatti

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



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.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

