

Hamburger di carne con bacon e burrata

olio al tartufo e insalata di radicchio e noci

40 minuti

17



Olio al Tartufo



Prezzemolo



Radicchio



Noci



Bacon



Macinato misto di maiale e manzo



Pane Per Hamburger



Aceto Balsamico



Burrata



Grana Padano

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

| | 2P | 4P |
|-------------------------------------|-------------|-------------|
| Olio al Tartufo | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Macinato misto di maiale e manzo** | 280 g | 560 g |
| Prezzemolo** | 5 g | 10 g |
| Pane Per Hamburger 7) 8) 13) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Radicchio | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Aceto Balsamico 14) | 1 pacchetto | 2 pezzi |
| Noci 2) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Burrata** 7) | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Bacon** | 100 g | 200 g |
| Grana Padano** 7) 8) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 525 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 7053 kJ/ 1686 kcal | 1343 kJ/ 321 kcal |
| Grassi (g) | 75 g | 14 g |
| Grassi saturi(g) | 32 g | 6 g |
| Carboidrati (g) | 49 g | 9 g |
| Zuccheri (g) | 13 g | 3 g |
| Fibre (g) | 5 g | 1 g |
| Proteine (g) | 56 g | 11 g |

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **13)** Cereali contenenti glutine **14)** Anidride solforosa e solfiti

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



Preparare gli ingredienti

- Tritate finemente il **prezzemolo**, lasciando da parte 3-4 foglioline per guarnire.
- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **radicchio** e tagliate il resto in pezzi abbastanza larghi.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



Cuocere il radicchio e il bacon

- Scaldate una padella antiaderente e fatevi appassire il **radicchio** tagliato a fuoco vivace con un pizzico di **sale**, **zucchero** e **pepe**, 1 cucchiaino di **olio extravergine** per persona e l'**aceto balsamico** per 5-6 minuti, quindi trasferitelo in un piatto.
- Ripulite leggermente la padella con carta da cucina e rosolatevi il **bacon**, senza aggiungere condimenti, 2 minuti per lato, quindi trasferitelo su un piatto foderato con carta da cucina.



Preparare gli hamburger

- Mescolate in una ciotola il **macinato di carne** con il **prezzemolo**, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Dividete il composto e formate 2 **hamburger** spessi circa 1,5-2 cm e di diametro uguale a quello del pane.
- Tenete da parte al fresco.



Cuocere i burger

- TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.**
- Riportate la padella su fuoco medio, scaldatevi un filo di **olio** e tostatevi il **pane per hamburger** per 2-3 minuti dalla parte del lato tagliato.
 - Togliete il pane dalla padella, versate un altro cucchiaino di **olio** e rosolatevi gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato.



Condire la burrata al tartufo

- Spezzettate la **burrata** e conditela in una ciotolina con 1 cucchiaino a testa di **olio al tartufo**.
- Lavorate un po' con la forchetta finché la burrata si sarà sfilacciata.
- Tenete da parte al fresco.



Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata al tartufo**, le foglie di **radicchio** lasciato crudo all'inizio, 2 fette di **bacon** tagliate a metà, l'**hamburger**, altro **bacon** tagliato a metà e altra **burrata**, quindi chiudete con la parte superiore del pane.
- Servite accanto il **radicchio** cotto, irrorandolo con il suo fondo di cottura, e guarnitelo con le **noci** e le foglie di **prezzemolo** tenute da parte.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!