



Hamburger di manzo e maiale all'orientale con patate, funghi e cipollotti spadellati

35 minuti

15



Funghi Champignon



Pane Per Hamburger



Macinato misto di
maiale e manzo



Cipollotto



Maionese



Salsa Hoisin



Patate



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Funghi Champignon	125 g	250 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Cipollotto	2 pezzi	4 pezzi
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	6 pezzi	12 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	497 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3371 kJ/ 806 kcal	678 kJ/ 162 kcal
Grassi (g)	40 g	8 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	69 g	14 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	39 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.5 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 11) Soia 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

- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Portate su fuoco medio-alto una padella, 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, mescolando ogni tanto per non farle attaccare.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4 minuti, o finché saranno dorate. Alla fine distribuitele nei piatti e salate a piacere.



Cuocere gli hamburger

TIP: gli hamburger saranno cotti quando risulteranno bianchi e opachi al centro.

- Ripulite la padella utilizzata per i funghi con carta da cucina. Scaldate 1-2 cucchiaini d'**olio** a fuoco medio e cuocete gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato, girandoli una volta.



Cuocere i funghi

- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine sottili.
- Tritate finemente il **cipollotto**.
- Scaldate una seconda padella antiaderente a fuoco medio con 1 cucchiaino d'**olio**. Rosolate metà **cipollotto** per 2-3 minuti. Unite i **funghi**, 50 ml d'**acqua** (circa 5 cucchiaini), **sale** e **pepe**. Coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati, poi spostateli in un piatto.



Tostare il pane

- Tagliate i **panini** a metà.
- Riportate su fuoco medio la padella usata per le patate e tostatevi i **panini** dal lato tagliato per 1-2 minuti.
- Mescolate nel frattempo in una ciotolina la **maionese** con la **salsa hoisin** (o lasciatele separate, secondo i vostri gusti).



Formare gli hamburger

- Nel frattempo raccogliete in una ciotola il **macinato misto**, il resto del **cipollotto**, un pizzico di **sale** e di **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani e formate un **hamburger** per persona.



Disporre nei piatti

- Spalmate un cucchiaino di **maionese alla hoisin** sul pane.
- Aggiungete l'**hamburger** e i **funghi** (oppure serviteli come contorno) e chiudete con la parte superiore del panino.
- Accompagnate con le **patate**.

Buon Appetito!