



# Hamburger ricco di carne, bacon e burrata

con olio all'aroma di tartufo, noci e indivia rossa

30 minuti

17



Olio al Tartufo



Macinato misto di maiale e manzo



Prezzemolo



Pane Per Hamburger



Aceto Balsamico



Noci



Burrata



Pancetta



Grana Padano Dop



Indivia



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

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

## 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 |
| Aceto Balsamico 14)                | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Noci 2)                            | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Burrata pugliese** 7)              | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Pancetta**                         | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Grana Padano Dop** 7) 8)           | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Indivia**                          | 2 pezzi     | 4 pezzi     |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione          | Per 100g            |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 501 g                 | 100 g               |
| Energia (kJ/kcal)                | 4741 kJ/<br>1133 kcal | 947 kJ/<br>226 kcal |
| Grassi (g)                       | 80 g                  | 16 g                |
| Grassi saturi(g)                 | 35 g                  | 7 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 47 g                  | 9 g                 |
| Zuccheri (g)                     | 10 g                  | 2 g                 |
| Fibre (g)                        | 6 g                   | 1 g                 |
| Proteine (g)                     | 57 g                  | 11 g                |
| Sale (g)                         | 4 g                   | 1 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **indivia** e tagliate il resto in pezzi abbastanza larghi.



## Cuocere l'indivia e il bacon

- Scaldare una padella antiaderente a fuoco vivace con 2 cucchiaini d'**olio** e fate appassire l'**indivia** tagliata con un pizzico di **sale**, **zucchero**, **pepe** e l'**aceto balsamico** per 5-6 minuti, quindi trasferitela 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

- Tritate finemente il **prezzemolo** e raccoglietelo in una ciotola con il **macinato di carne**, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare gli ingredienti e formate un **hamburger** a testa.



## Cuocere gli hamburger

**TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.**

- Scaldare un'altra padella a fuoco medio con un cucchiaino d'**olio** e rosolatevi gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato.
- Tagliate il **pane** a metà.
- Riportate sul fuoco la padella usata per il **bacon** e tostatevi il **pane** per 2-3 minuti dalla parte del lato tagliato.



## Condire la burrata

- Spezzettate la **burrata** e conditela con 1 cucchiaino a testa di **olio al tartufo**, poi lavoratela un po' con la forchetta finché si sarà sfilacciata.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



## Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata al tartufo**, le foglie di **indivia** lasciate crude 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.
- Accompagnate con l'**indivia** cotta e guarnite con le **noci**.

Buon Appetito!