



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/ 1133 kcal	947 kJ/ 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.



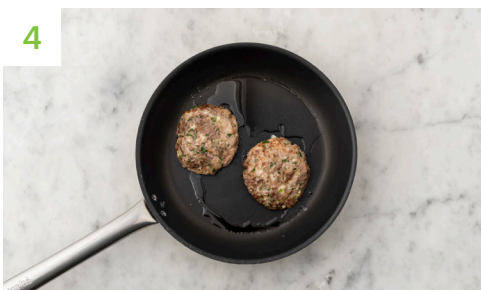
Cuocere l'indivia e il bacon

- Scaldate 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

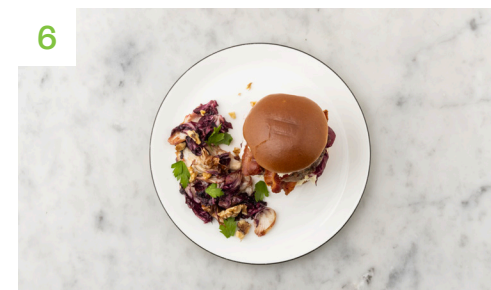
TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.

- Scaldate 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!