



Mini burger di carne e formaggio con rösti di patate e funghi trifolati al prezzemolo

45 minuti

15



Prezzemolo



Patate



Macinato misto di
maiale e manzo



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Aglio



Maionese



Salsa barbecue



Funghi Champignon



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
Prezzemolo**	5 g	10 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) (8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Maionese (8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	510 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2836 kJ/ 678 kcal	556 kJ/ 133 kcal
Grassi (g)	41 g	8 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	35 g	7 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	42 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.3 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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

TIP: lavate i funghi rapidamente sotto acqua corrente sfregandoli con le mani, quindi asciugateli con carta da cucina per evitare che rilascino acqua in cottura.

- Tritate il **prezzemolo**.
- Sbucciate le **patate** e grattugiatele con una grattugia a fori larghi. Raccoglietele in un canovaccio pulito e strizzate per eliminare più acqua possibile, quindi trasferitele in una ciotola e tenete da parte.
- Sbucciate e tagliate a metà lo spicchio d'**aglio**.
- Pulite i **funghi** e tagliateli a fettine.



Cuocere i rösti

- Aggiungete nel frattempo nella ciotola con le **patate** grattugiate un pizzico di **sale** e il **formaggio grattugiato** tenuto da parte e mescolate bene.
- Dividete il composto in 8 dischi (**rösti**) e compattateli bene con il dorso di un cucchiaino.
- Scaldate a fuoco medio un filo d'**olio** in un'altra ampia padella antiaderente. Unite 4 **rösti** alla volta e rosolateli 6-7 minuti per lato, voltandoli delicatamente una volta.



Formare i mini burger

- Unite il **macinato di carne** in una ciotola con il **formaggio grattugiato** (tenetene da parte 2 cucchiaini per i rösti), metà del **prezzemolo**, un pizzico di **sale** e una macinata di **pepe**. Mescolate bene e formate 2 mini **burger** di circa 70 g per persona.
- Mescolate la **maionese** con la **salsa BBQ** e tenete da parte fino all'utilizzo.



Cuocere i mini burger

- Pulite la padella in cui avete cotto i **funghi** con carta da cucina, riportatela su fuoco medio e scaldatevi 1-2 cucchiaini di **olio extravergine**.
- Condite i mini **burger** con un pizzico di **sale** e cuoceteli per 4-5 minuti su ogni lato, voltandoli una volta sola.



Cuocere i funghi

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio, aggiungete 1-2 cucchiaini d'**olio** e rosolate lo spicchio d'**aglio** e il **prezzemolo** rimasto per 1 minuto.
- Aggiungete quindi i **funghi**, aggiustate di **sale** e fate cuocere per 9-10 minuti con coperchio, mescolando ogni tanto.
- Eliminate lo spicchio d'aglio e spostate i funghi in un piatto.



Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti 2 mini **burger** e 4 **rösti** di patate a persona e i **funghi** trifolati.
- Accompagnate con la **maionese BBQ** servita a parte.