



Burger di carne e fonduta al raschera Dop con cipolle caramellate e patate dolci alla paprika

40 minuti

17



Macinato misto di
maiale e manzo



Pane Per Hamburger



Patata Dolce



Rucola



Paprika Dolce



Ketchup



Cipolla



Raschera



Panna Da Cucina



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patata Dolce	2 pezzi	4 pezzi
Rucola**	50 g	100 g
Paprika Dolce	1 pacchetto	1 pacchetto
Ketchup	3 pacchetti	6 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Raschera** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	764 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5484 kJ/ 1311 kcal	718 kJ/ 172 kcal
Grassi (g)	68 g	9 g
Grassi saturi(g)	40 g	5 g
Carboidrati (g)	112 g	15 g
Zuccheri (g)	29 g	4 g
Fibre (g)	12 g	2 g
Proteine (g)	63 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 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

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Pelate e tagliate le **patate** a spicchi.
- Mettetele in una ciotola con 1 cucchiaino d'olio e un cucchiaino di **paprika** (per 2 persone) e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.
- Alla fine salate a piacere.



Preparare i patty

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

- Raccogliete il **macinato misto** in una ciotola con un filo d'olio e un pizzico di **sale**.
- Lavorate il composto con le mani per amalgamare bene gli ingredienti e formate un **hamburger** a testa.
- Scaldate un filo d'olio a fuoco medio-alto e cuocete gli **hamburger** per circa 4-5 minuti per lato, finché saranno dorati.



Preparare le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e tagliatela a fettine sottili.
- Rosolatele in padella con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e 1 cucchiaino di **aceto balsamico** e proseguite la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti, finché saranno tenere e traslucide, poi spostatele in un piatto.



Condire la rucola

- Tagliate i **panini** a metà e scaldateli in forno per 2-3 minuti
- Nel frattempo raccogliete la **rucola** in un'insalatiera e condite con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Preparare la fonduta

- Tagliate il **raschera** a tocchetti molto piccoli di circa 0,5 cm.
- Raccoglietelo in un pentolino con la **panna**, una macinata di **pepe** e fate fondere a fuoco medio-basso per 8-10 minuti, mescolando spesso per farlo sciogliere.



Disporre nei piatti

- Posizionate sulla base del pane un **burger**, la **cipolla** caramellata, la fonduta di **raschera** e un po' di **rucola**.
- Accompagnate con le **patate**, il **ketchup** e la rucola avanzata.

Buon Appetito!