



Hamburger soffice di carne, mela e formaggio con cipolle caramellate e patate arrosto

40 minuti

1



Mela



Macinato misto di maiale e manzo



Panko (pangrattato giapponese)



Formaggio a pasta dura a julienne



Ketchup



Pane Per Hamburger



Maionese



Cipolla



Rosmarino



Patate



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mela**	1 pezzo	2 pezzi
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura a julienne** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ketchup	3 pacchetti	6 pacchetti
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Rosmarino	1 pezzo	1 pezzo
Patate	8 pezzi	16 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	612 g	100 g	752 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4178 kJ/ 999 kcal	683 kJ/ 163 kcal	5479 kJ/ 1309 kcal	729 kJ/ 174 kcal
Grassi (g)	47 g	8 g	70 g	9 g
Grassi saturi (g)	18 g	3 g	27 g	4 g
Carboidrati (g)	100 g	16 g	101 g	13 g
Zuccheri (g)	21 g	3 g	22 g	3 g
Fibre (g)	9 g	1 g	9 g	1 g
Proteine (g)	45 g	7 g	72 g	10 g
Sale (g)	3 g	0 g	4 g	0 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



Arrostire le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a spicchi di circa 1 cm (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola con 1 cucchiaino d'**olio** e qualche ciuffetto di **rosmarino** 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.



Cuocere gli hamburger

TIP: gli hamburger saranno cotti quando non sono più rosa al centro.

- Riportate la padella dello step precedente su fuoco medio con un filo d'**olio** e cuocetevi gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Abbassate la fiamma e disponete sopra gli hamburger il **formaggio a julienne**. Unite 1 cucchiaino d'acqua sul fondo della padella (crea vapore e fa sciogliere il formaggio più in fretta), coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1-2 minuti, o finché il formaggio si sarà sciolto.



Formare gli hamburger

- Tagliate la **mela** a spicchi, rimuovete i semi e grattugiatela con la grattugia a fori larghi.
- Raccoglietela in un canovaccio pulito e strizzate per eliminare più acqua possibile, oppure strizzatela bene fra le mani, quindi raccoglietela in una ciotola con il **macinato misto**, il **panko**, **sale** e **pepe**.
- Lavorate gli ingredienti con le mani fino ad amalgamarli, quindi formate un **hamburger** a testa e teneteli in frigo fino al momento di cuocerli.



Tostare i panini

- Nel frattempo, tagliate i **panini** a metà.
- Adagiati su una teglia e, durante gli ultimi 2-3 minuti di cottura delle patate, scaldateli in forno.



Caramellare le cipolle

- Sbucciate la **cipolla** e tagliatela a fette sottili.
- Rosolatela 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** e proseguite la cottura per 5-6 minuti, o finché sarà tenera, quindi spostatela in una ciotolina.
- Preparate intanto la **salsa rosa** mescolando il **ketchup** e la **maionese**.



Disporre nei piatti

- Spalmate qualche cucchiaino di **salsa rosa** sulla base dei **panini**.
- Adagiatevi sopra gli **hamburger** e le **cipolle caramellate**, quindi richiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con le **patate** e il resto della **salsa rosa**.

Buon Appetito!