



# 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) <b>13</b> )	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura a julienne** <b>7</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Ketchup	3 pacchetti	6 pacchetti
Pane Per Hamburger <b>7) 8) 13</b> )	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese <b>8</b> )	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	<b>612 g</b>	<b>100 g</b>	<b>752 g</b>	<b>100 g</b>
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](http://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.
- Adagiateli 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!