



# Burger di manzo e maiale in stile USA

con cipolla caramellata, patate e maionese bbq

40 minuti

2



Pane Per Hamburger



Macinato misto di maiale e manzo



Patate



Insalata Mista



Cipolla



Marinatura stile Usa



Salsa barbecue



Maionese



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: Olio d'oliva, Sale, Zucchero



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pane Per Hamburger <b>7) 8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Insalata Mista**	50 g	100 g
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Marinatura stile Usa <b>9) 11) 13)</b>	1 bustina	2 bustine
Salsa barbecue	2 pacchetti	4 pacchetti
Maionese <b>8)</b>	2 pacchetti	4 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>534 g</b>	<b>100 g</b>	<b>674 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3456 kJ/ 826 kcal	647 kJ/ 155 kcal	4756 kJ/ 1137 kcal	706 kJ/ 169 kcal
Grassi (g)	38 g	7 g	61 g	9 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g	23 g	3 g
Carboidrati (g)	84 g	16 g	84 g	13 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g	16 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	7 g	1 g
Proteine (g)	39 g	7 g	65 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **9)** Senape **11)** Soia **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)



## Cuocere le patate

- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Portate su fuoco medio-alto una padella antiaderente, unite un filo d'**olio**, le patate e 150 ml di **acqua** (circa un bicchiere) per 2 persone.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4 minuti, o finché saranno dorate.
- Alla fine salate a piacere e disponetele nei piatti.



## Cuocere gli hamburger

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

- Riportate la padella usata per le cipolle su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocete gli **hamburger** 4-5 minuti per lato.
- Raccogliete la **marinatura** in una ciotolina con 4 cucchiaini di **acqua** (per 2 persone), versate la salsa ottenuta sugli hamburger e proseguite la cottura per 1-2 minuti.
- Tagliate a metà il **pane** e scaldatelo a fuoco medio nella padella dove avete cotto le patate per circa 1-2 minuti.
- Raccogliete in una ciotolina la **maionese** con la **salsa barbecue** (oppure servitele separate).



## Caramellare la cipolla

- Nel frattempo, sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite la cipolla, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, o finché sarà tenera e traslucida, poi spostatela in una ciotolina.



## Disporre nei piatti

- Spalmate un po' di **maionese BBQ** sulla base del **pane**.
- Adagiate sopra l'**hamburger** e la **cipolla** caramellata.
- Unite un po' di **insalata** e chiudete con la parte superiore del pane.
- Accompagnate con le **patate**, il resto dell'**insalata** e la **salsa** avanzata.



## Formare gli hamburger

- Intanto, raccogliete in una ciotola il **macinato di carne** e conditelo con un pizzico di **sale**.
- Dividete il composto e formate 1 **hamburger** per persona.
- Condite l'**insalata** con **sale** e **olio** a piacere.

Buon Appetito!