



Bagel di salsiccia e crema di peperoni con spezie alla messicana, patate e spinacini

40 minuti

2



Patate



Mix di spezie stile
Messico



Rosmarino



Peperone



Ketchup



Salsiccia di maiale



Spinacino baby



Bagel



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

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
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Mix di spezie stile Messico	1 pacchetto	2 pacchetti
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Ketchup	2 pacchetti	4 pacchetti
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Spinacino baby**	100 g	200 g
Bagel 3) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	675 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3934 kJ/ 940 kcal	583 kJ/ 139 kcal
Grassi (g)	28 g	4 g
Grassi saturi (g)	9 g	1 g
Carboidrati (g)	122 g	18 g
Zuccheri (g)	17 g	3 g
Fibre (g)	13 g	2 g
Proteine (g)	49 g	7 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

3) Semi di sesamo 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.

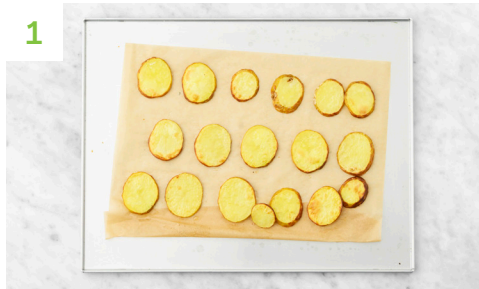
Mi raccomando!

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



Preparare le patate

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Affettate le **patate** a rondelle di 1 cm (potete tenere la buccia).
- Raccoglietele in una ciotola e conditele con 1-2 cucchiaini d'**olio** e il **rosmarino**.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 10 minuti.



Preparare la salsa

TIP: ricordate di lavare bene gli spinaci.

- Durante gli ultimi minuti di cottura dei burger, scaldate i **bagel** in forno per 2-3 minuti.
- Sfnate le **verdure** e trasferite i **peperoni** in un bicchiere del mixer.
- Unite 1 cucchiaino di **mix di spezie**, il **ketchup** e un filo d'**olio** e frullate fino a ottenere una salsa omogenea.
- Condite gli **spinaci** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Preparare i burger

- Tagliate il **peperone** a striscioline e conditele con un filo d'**olio**.
- Trascorsi 10 minuti, estraete la teglia con le patate e aggiungete anche i **peperoni**. Rimettete in forno e proseguite la cottura per 20 minuti, mescolando a metà cottura.
- Incidete la **salsiccia** con un coltello ed eliminate la pelle. Lavoratela con le mani e formate **2 burger** a testa.



Disporre nei piatti

- Spalmate la **salsa** ai peperoni sulla base dei **bagel**, poi adagiatevi sopra gli **spinaci** e i **burger**.
- Accompagnate con le **patate** e la salsa rimasta.



Cuocere i burger

TIP: i burger saranno cotti quando risulteranno opachi e chiari al centro.

- Scaldare una padella antiaderente con un filo d'**olio** a fuoco medio e cuocete i **burger** di salsiccia per 5-6 minuti per lato, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.

Buon Appetito!