Burger di gamberi stile 'lobster roll'

con avocado, patate arrosto e spezie Tex-Mex

45 minuti • Mangiami per primo

17

Cerca il kit con lo stesso numero

- Code di gambero argentino
- Pane Per Hamburger
- Olio al Tartufo
- Avocado
- Aioli
- Erba Cipollina
- Mix Di Spezie Tex-Mex
- Insalata Mista
- Patate

L'originale Lobster roll, originario del Maine, negli Stati Uniti d'America, si prepara come un panino farcito con astice, insalata e salsa al burro. La nostra versione con gamberi argentini è ugualmente speciale e ricca di gusto, ma più semplice da preparare e da gustare! Con avocado, spezie Tex-Mex, salsa aioli e golosissime patate arrosto insaporite da gocce di olio all'aroma di tartufo, da dosare a piacere: vi sembrerà di essere a New York o forse a Boston!?

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Olio di oliva, Sale, Pepe, Aceto
Carta da forno, Ciotola

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Code di gambero argentino** **5) 14)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pane Per Hamburger **7) 8) 13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Avocado	1 pezzo	2 pezzi
Aioli **8) 9)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Erba Cipollina**	5 g	5 g
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	1 pacchetto
Insalata Mista**	100 g	100 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**560 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	3860 kJ/ 923 kcal	690 kJ/ 165 kcal
Grassi (g)	51 g	9 g
Grassi saturi(g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	83 g	15 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	31 g	6 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

5) Crostacei **7)** Latte **8)** Uova **9)** Senape **13)** Cereali contenenti glutine **14)** Anidride solforosa e solfiti

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.

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C020930

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1

Cuocere le patatine

- Preriscaldate il forno a 220 ºC in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a bastoncini di circa 1 cm (potete tenere la buccia).
- Mettetele in una ciotola con 2-3 cucchiai d'**olio**, un pizzico di **sale**, **pepe** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolandole a metà cottura.

2

Grigliare i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno rosa all'esterno e opachi al centro.

- Eliminate il carapace (potete tenere la codina finale) delle **code di gambero**. Incideteli sul dorso con uno stuzzicadenti e rimuovete il budellino, se presente.
- Scaldate bene una padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio**. Unite le **code di gambero** e cuocete per 3 minuti.
- Condite con un pizzico di **mix di spezie**, **sale**, **pepe** e proseguite la cottura per altri 1-2 minuti.

3

Preparare l'insalata

TIP: se il vostro avocado presenta piccole aree nere sulla polpa, eliminatele e mangiate il resto.

- Tritate finemente l'**erba cipollina**.
- Tagliate l'**avocado** a metà, eliminate il nocciolo, scavate la polpa con un cucchiaio e riducetela a fette di 1 cm.
- Condite l'**insalata mista** (ricordate di lavarla bene) con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

4

Scaldare il pane

- Tagliate il **pane** a metà.
- Durante gli ultimi 1-2 minuti di cottura, estraete la teglia delle patate e mettetevi sopra anche il pane, con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Una volta pronte, raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele a piacere con l'**olio al tartufo**.

5

Disporre nei piatti

- Spalmate il **pane** con un po' di **aioli**. Disponete sopra un po' di **insalata** e qualche fetta di **avocado**.
- Unite anche le **code di gambero**, irrorate a piacere con altra **aioli** e spolverizzate con **erba cipollina**.
- Accompagnate con le **patate** al **tartufo** e l'**insalata** avanzata.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta