



Burger di tacchino e patate baby extra saporite con pomodori secchi, insalata e maionese alla paprika

15 minuti

13

Cerca il kit con lo stesso numero



Burger di tacchino



Pomodori Secchi



Patate precotte



Origano Secco



Maionese



Mix di spezie con paprika affumicata



Insalata Mista



Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

Cosa ti serve?

Ciotola, Padella, Ciotolina

Ingredienti

	2P	4P	6P
Burger di tacchino** (pacchetti)	1	2	3
Pomodori Secchi** (pacchetti)	1	2	3
Patate precotte** 14)	1	2	3
Origano Secco (pacchetti)	0.5	1	1.5
Maionese 8) (pacchetti)	2	4	6
Mix di spezie con paprika affumicata 9) (pacchetti)	0.5	1	1.5
Insalata Mista** (g)	50	100	150

Dalla vostra dispensa

Olio d'oliva*	(q.b.)
Sale*	(q.b.)
Pepe*	(q.b.)
Aceto*	(q.b.)

*Non incluso **Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	286 g	100 g	386 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1403 kJ/ 335 kcal	490 kJ/ 117 kcal	1909 kJ/ 456 kcal	494 kJ/ 118 kcal
Grassi (g)	14 g	5 g	18 g	5 g
Grassi saturi(g)	3 g	1 g	4 g	1 g
Carboidrati (g)	30 g	11 g	32 g	8 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g	6 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	21 g	7 g	39 g	10 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

8) Uova 9) Senape 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.

1



Missione burger

Seguite le quantità indicate a sinistra per preparare correttamente la ricetta in base al numero di porzioni!

- Scaldate una padella a fuoco medio-alto con un filo d'olio.
- Aggiungete i **burger** e cuoceteli 4-5 minuti per lato, finché non sono più rosa al centro.
- Salate e pepate a piacere.

3



Condimenti speciali

- In una ciotolina, mescolate la **maionese** con il **mix di spezie**. **QUESTIONE DI GUSTI:** dosate il mix di spezie secondo i vostri gusti.
- In un'altra ciotola, condite l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) con **olio**, **aceto**, **sale** e **pepe** a piacere.

2



Il tocco di sapore

- Nel frattempo, tagliate grossolanamente i **pomodori secchi**.
- Scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio in una seconda padella (oppure riutilizzate la stessa padella dei burger per sporcare meno utensili).
- Unite le **patate**, i **pomodori secchi**, un pizzico di **origano**, **sale** e **pepe**.
- Saltate per 5-6 minuti, finché le patate saranno ben dorate e insaporite.

4



Tutti a tavola

- Distribuite i **burger** nei piatti.
- Accompagnate con le **patate**, l'**insalata** e la **maionese** speziata.

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

