



Hamburger di salsiccia ai profumi messicani con salsa ai peperoni, patate e spinaci

45 minuti • Mangiami per primo

2



Pane Per Hamburger



Patate



Mix di spezie stile Messico



Rosmarino



Peperone



Ketchup



Salsiccia Di Maiale



Spinacino baby

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva

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 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
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**	320 g	640 g
Spinacino baby**	100 g	200 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	606 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3106 kJ / 742 Kcal	513 kJ/ 122.5 Kcal
Grassi (g)	29 g	5 g
Grassi saturi (g)	11 g	2 g
Carboidrati (g)	83 g	14 g
Zuccheri (g)	14 g	2.3 g
Fibre (g)	9 g	1 g
Proteine (g)	39 g	6 g
Sale (g)	4.6 g	0.8

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



Preparare le verdure

- Preriscaldare il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Rimuovete la parte interna e i semi dal **peperone** e tagliatelo a striscioline.
- Affettate le **patate** a spicchi di 2-3 cm.
- Tagliuzzate in modo grossolano gli **spinaci**.



Rosolare gli hamburger

- Incidete la **salsiccia** con un coltello e togliete la pelle.
- Dividetela in 2 parti e modellatela, dando una forma simile a quella dell'**hamburger**.
- Scaldate una padella antiaderente senza condimenti, a fuoco medio, e rosolate gli **hamburger di salsiccia** per 5-6 minuti per lato.



Cuocere le verdure

- Disponete le **patate** su una teglia foderata con carta da forno.
- Conditele con un filo di **olio extravergine d'oliva**, un pizzico di **sale**, **pepe**, il **rosmarino** e 1 cucchiaino di **mix di spezie**.
- Infornate e cuocete per 25-30 minuti. Dopo 10 minuti di cottura, aggiungete nella teglia i **peperoni**, vicini alle **patate**, conditi con un filo di **olio** e **sale**, e terminate la cottura.



Tostare il pane

- Tagliate il **pane** a metà.
- Ripulite leggermente con carta da cucina la padella utilizzata nello step precedente, scaldatela di nuovo a fuoco medio-alto e tostatevi i **panini**, con il lato tagliato verso il basso, per circa 2 minuti.



Preparare la salsa

- Scaldate un cucchiaio di **olio** in una padella antiaderente e unite gli **spinaci**, aggiustate di **sale** e cuocete con il coperchio, a fuoco basso, per 6-8 minuti.
- Sfornate i **peperoni** arrostiti. Se riuscite spellateli, poi frullateli con 1 cucchiaino del **mix di spezie messicane**, il **ketchup** e un filo d'**olio extravergine**, fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustate di **sale**.



Disporre nei piatti

- Componete il **panino** spalmando 2 cucchiaini di **salsa ai peperoni** sulla base, poi adagiatevi sopra gli **hamburger** e gli **spinaci** saltati, conditi con un filo di **olio extravergine**.
- Accompagnate il piatto con le **patate** arrostite e la **salsa** rimasta in una ciotolina a parte.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!