Hamburger ricco di carne, bacon e burrata

con olio al tartufo, noci e radicchio

30 minuti

17

- Olio al Tartufo
- Macinato misto di maiale e manzo
- Prezzemolo
- Pane Per Hamburger
- Radicchio
- Aceto Balsamico
- Noci
- Burrata
- Pancetta
- Grana Padano

Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	560 g
Prezzemolo**	5 g	10 g
Pane Per Hamburger **7) 8) 13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Radicchio	1 pezzo	2 pezzi
Aceto Balsamico **14)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci **2)**	1 pacchetto	1 pacchetto
Burrata** **7)**	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	100 g	200 g
Grana Padano** **7) 8)**	1 pacchetto	2 pacchetti

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	**526 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	7053 kJ/ 1686 kcal	1342 kJ/ 321 kcal
Grassi (g)	75 g	14 g
Grassi saturi(g)	32 g	6 g
Carboidrati (g)	49 g	9 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	56 g	11 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **8)** Uova **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.

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

Riciclami!

MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C020930

1

Preparare gli ingredienti

- Tritate finemente il **prezzemolo**, lasciando da parte 3-4 foglioline per guarnire.
- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **radicchio** e tagliate il resto in pezzi abbastanza larghi.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

2

Preparare gli hamburger

- Mescolate in una ciotola il **macinato di carne** con il **prezzemolo**, il **Grana Padano**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Dividete il composto e formate 2 **hamburger** spessi circa 1,5-2 cm e di diametro uguale a quello del pane.
- Tenete da parte al fresco.

3

Condire la burrata al tartufo

- Spezzettate la **burrata** e conditela in una ciotolina con 1 cucchiaino a testa di **olio al tartufo**.
- Lavorate un po' con la forchetta finché la burrata si sarà sfilacciata.
- Tenete da parte al fresco.

4

Cuocere il radicchio e il bacon

- Scaldate una padella antiaderente e fatevi appassire il **radicchio** tagliato a fuoco vivace con un pizzico di **sale**, **zucchero** e **pepe**, 1 cucchiaio di **olio extravergine** per persona e l'**aceto balsamico** per 5-6 minuti, quindi trasferitelo in un piatto.
- Ripulite leggermente la padella con carta da cucina e rosolatevi il **bacon**, senza aggiungere condimenti, 2 minuti per lato, quindi trasferitelo su un piatto foderato con carta da cucina.

5

Cuocere i burger

TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.

- Riportate la padella su fuoco medio, scaldatevi un filo di **olio** e tostatevi il **pane per hamburger** per 2-3 minuti dalla parte del lato tagliato.
- Togliete il pane dalla padella, versate un altro cucchiaio di **olio** e rosolatevi gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato.

6

Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata** al **tartufo**, le foglie di **radicchio** lasciato crudo all'inizio, 2 fette di **bacon** tagliate a metà, l'**hamburger**, altro **bacon** tagliato a metà e altra **burrata**, quindi chiudete con la parte superiore del pane.
- Servite accanto il **radicchio** cotto e guarnitelo con le **noci** e le foglie di **prezzemolo** tenute da parte.

Buon Appetito!