



# Hamburger ricco di carne, bacon e burrata

con olio all'aroma di tartufo, noci e radicchio

30 minuti

17



Olio al Tartufo



Prezzemolo



Radicchio



Noci



Pancetta



Macinato misto di maiale e manzo



Pane Per Hamburger



Aceto Balsamico



Burrata



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 <b>7) 8) 13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Radiccchio	1 pezzo	2 pezzi
Aceto Balsamico <b>14)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci <b>2)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Burrata** <b>7)</b>	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	100 g	200 g
Grana Padano** <b>7) 8)</b>	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)	4590 kJ/ 1097 kcal	873 kJ/ 209 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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Tenete da parte 3-4 foglie intere di **radiccchio** e tagliate il resto in pezzi abbastanza larghi.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



## Condire la burrata al tartufo

- Spezzettate la **burrata** e conditela in una ciotolina con 1 cucchiaino a testa di **olio al tartufo**, poi lavoratela un po' con la forchetta finché si sarà sfilacciata.
- Tagliate il **pane** a metà.



## 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.



## Cuocere i burger

- TIP: gli hamburger saranno cotti quando la carne all'interno sarà opaca e asciutta.**
- Scaldate un'altra padella a fuoco medio con un cucchiaino d'**olio** e rosolatevi gli **hamburger** per 4-5 minuti per lato.
  - Riportate sul fuoco la padella usata per il bacon e tostatevi il **pane** per 2-3 minuti dalla parte del lato tagliato.



## Cuocere il radicchio e il bacon

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco vivace e fatevi appassire il **radiccchio** tagliato con un pizzico di **sale, zucchero e pepe**, 1 cucchiaino 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.



## Disporre nei piatti

- Disponete sulla base inferiore del pane un po' di **burrata al tartufo**, le foglie di **radiccchio** 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.
- Accompagnate con il **radiccchio** cotto e guarnite con le **noci**.

Buon Appetito!