



Salamella burger con maionese BBQ crema di cannellini e patate al formaggio

Adatto ai bambini 40 minuti • Mangiami per primo

15



Pomodoro



Patate



Formaggio a pasta dura grattugiato



Pane Per Hamburger



Salsa barbecue



Maionese



Lattuga iceberg



Salsiccia Di Maiale



Mix di spezie stile asiatico



Fagioli Cannellini

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
Pomodoro	1 pezzo	2 pezzi
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pane Per Hamburger 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa barbecue	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Lattuga iceberg**	50 g	100 g
Salsiccia Di Maiale**	320 g	640 g
Mix di spezie stile asiatico	1 pacchetto	2 pacchetti
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	775 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	4440 kJ/ 1061 Kcal	573 kJ/ 137 Kcal
Grassi (g)	46 g	6 g
Grassi saturi(g)	16 g	2 g
Carboidrati (g)	99 g	13 g
Zuccheri (g)	11 g	1 g
Fibre (g)	18 g	2 g
Proteine (g)	53 g	7 g

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

Riciclam!



Tagliare le verdure

- Preriscaldate il forno a 220°C (200°C se ventilato).
- Affettate il **pomodoro** in rondelle spesse 0.5 cm.
- Lavate e tagliate le **patate** a metà, poi a bastoncini di 1-2 cm: (potete tenere la buccia).
- Scolate i **fagioli cannellini** dall'**acqua** di conservazione, sciaquateli sotto **acqua** corrente.



Rosolare i burger

- Scaldate una padella antiaderente con pochissimo **olio extravergine** a fuoco medio.
- Rosolatevi i **burger** per 5-6 minuti per lato, dovranno risultare dorati all'esterno e cotti al centro.
- Trasferite su un piatto e tenete al caldo.



Cuocere le patate

- Foderate una teglia con carta da forno. Disponete le **patate** sulla teglia, ungetele con un filo d'**olio extravergine** e un pizzico di **sale** e di **pepe**.
- Infornate e cuocete fino a doratura, circa 25-28 minuti.
- Mescolate in una ciotola la **maionese** e la **salsa bbq**.
- Frullate i fagioli con un cucchiaio d'**olio d'oliva** e un pizzico di **sale** e di **pepe**.
- Aggiungete metà delle spezie, mescolate e tenete da parte.



Tostare il pane

- Tagliate i **panini** a metà e tostateli nella stessa padella usata in precedenza fino a doratura, circa 2-3 minuti.
- Una volta cotte le **patate**, distribuitevi sopra il **formaggio** grattugiato e infornatele per 2-3 minuti fino a quando il **formaggio** non si sarà sciolto completamente.
- Nel mentre componete i **burger**.



Preparare i salamella burger

- Incidete la **salsiccia** con un coltello ed eliminate la pelle.
- Trasferite la polpa della **salsiccia** in una ciotola e conditela con un filo d'**olio extravergine** e 1 cucchiaino di **mix di spezie** (se vi piace l'**aroma asiatico**, aggiungetene di più). Aggiustate di **sale**.
- Mescolate bene per amalgamare i sapori, quindi formate 1 **burger** a persona spessi circa 2 cm.



Disporre nei piatti

- Spalmate la **maionese** alla bbq sulla base dei **burger** e la crema di **fagioli cannellini** sulla calotta superiore del **burger**.
- Disponete una base di **insalata**, adagiatevi sopra il salamella **burger** e i **pomodori** a fette.
- Accompagnate con le **patate** arrosto al **formaggio** e.
- Servite con l'eventuale **maionese** e l'**insalata** rimaste.



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

Buon Appetito!