



HELLO
FRESH

Burger BBQ al pulled chicken e cheddar

con cipolle agrodolci, patate e insalata

Veloce

Preparation time : 25 min.



Pane Per

Hamburger



Insalata Mista



Cheddar



Cipolla



Sale



Aceto



Pulled chicken



Salsa barbecue



Patate



Olio d'oliva



Pepe



Zucchero



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/burger-bbq-al-pulled-chicken-e-cheddar-572>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Padella antiaderente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pane Per Hamburger (pacchetto)	1	2	3
Pulled chicken (pacchetto)	2	4	6
Insalata Mista (g)	50	100	150
Salsa barbecue (pacchetto)	4	8	12
Cheddar (pacchetto)	1	2	3
Patate (pezzo(i))	8	16	24
Cipolla (pezzo(i))	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (cucchiaino)	1	2	3
Zucchero (cucchiaino)	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

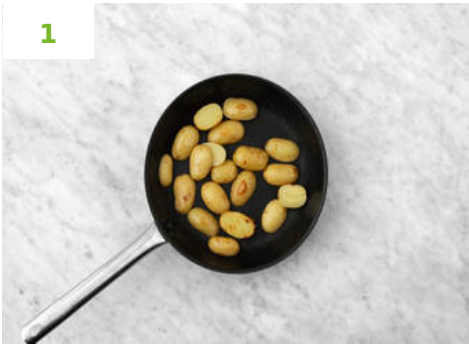
Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	867 Kcal
Energia (kj)	3627 kj
Grassi	27.6 g
di cui Acidi Grassi Saturi	12.4 g
Carboidrati	91.6 g
di cui Zuccheri	19.9 g
Fibre	8.9 g
Proteine	60.1 g
Sodio	1653.47 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Semi di sesamo, Latte, Grano (Glutine), Uova, Senape, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Cuocere le patate

Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
Portate su fuoco medio-alto una padella antiaderente, unite un filo d'**olio** , le patate e 150 ml d'**acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone.
Coprite con un coperchio e cuocete per circa 13-14 minuti.
Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 4 minuti, o finché saranno dorate.
Alla fine salate a piacere.



Preparare le cipolle

Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.
Rosolatela in padella con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 3-4 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d' **acqua** e 1 di **aceto** e proseguite la cottura a fuoco basso per 8-9 minuti, finché2 saranno tenere e traslucide, poi spostatele in un piatto.



Cuocere la carne

Riportate o su fuoco medio-basso la padella con un filo d'**olio**.
Aggiungete il **pulled chicken**, 1-2 cucchiaini d'**acqua** e scaldate con il coperchio per 3-4 minuti, poi incorporate la **salsa barbecue** e spostate il pulled chicken in un piatto.
Condite l'**insalata** con un filo d'olio e sale.



Se fonde è pronto

Tagliate il **pane** a metà.
Riportate la padella su fuoco medio e tostate il pane dalla parte del lato tagliato per 1 minuto. Togliete dalla padella il lato superiore del **pane** e lasciatevi solo il lato inferiore, con la parte tagliata rivolta verso l'alto.
Adagiatevi sopra il **pulled chicken** e il **cheddar**.
Unite 1 cucchiaino d'**acqua** sul fondo della padella crea vapore e fa sciogliere il formaggio più in fretta), coprite con il coperchio e scaldate a fuoco basso per 2-3 minuti, in modo da far sciogliere il cheddar.



Disporre nei piatti

Trasferita il **pane** con **pulled chicken** e **cheddar** nei piatti e completate il panino aggiungendo le **cipolle** e un po' di **insalata**.
Accompagnatele con le **patate** e con il resto dell'insalata.

Enjoy your meal!