

Ricettario di Halloween 2



Zuppa di zucca e patate

Ingredienti

500 g di zucca

500 g di patate

500 ml di latte

Erba cipollina

Noce moscata a piacere

Pepe a piacere

Sale a piacere

Procedimento

Pelate e pulite la zucca e le patate (le quantità sono intese già pulite, quindi al momento dell'acquisto regolatevi di conseguenza) e cuocetele a vapore finché non si sono ben ammorbidite. In una ciotola riducete le verdure in purea, aiutandovi con lo schiacciapatate, mescolate con un cucchiaio di legno per amalgamare e mettetele in una pentola insieme al latte, all'erba cipollina a pezzetti e alla noce moscata. Se vi piace, lasciate qualche pezzetto di verdura intero.

Aggiungete sale a piacere e fate cuocere per circa 20-30 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno in modo da ottenere una crema omogenea. Aggiungete o meno latte in base alla consistenza che preferite. Per un risultato più speziato, invece, aumentate la dose di noce moscata o cospargete di pepe una volta nei piatti.

Servite la crema calda eventualmente accompagnata da crostini e guarnita con pezzetti di erba cipollina.

Risotto alla zucca

Ingredienti

320 g di riso Carnaroli

600 g di zucca

Mezza cipolla gialla

Brodo vegetale

Un bicchiere di vino bianco

Parmigiano Reggiano

Burro

Pepe nero

Noce moscata

Sale

Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Pela, pulisci e taglia a cubetti la zucca (la quantità è intesa già pulita). Trita la cipolla e mettila a soffriggere in padella a fuoco basso, poi quando è dorata aggiungi la zucca e brodo vegetale fino a coprirla. Metti il coperchio e cuoci la zucca finché non sarà morbida.

In una padella antiaderente tosta il riso per circa 3 minuti a fuoco alto, aggiungi il vino bianco e sfuma finché non sarà evaporato.

Versa il riso nella padella della zucca, sala a piacere e cuoci aggiungendo di tanto in tanto del brodo vegetale, fino a quando non sarà pronto e cremoso. Spegni, manteca con burro e parmigiano e, se ti piace una nota speziata, con un po' di noce moscata.

Servi spolverizzando con il pepe.

Per un effetto più scenico, guarnisci con qualche filo di erba cipollina.

Dita di wurstel e pasta sfoglia

Ingredienti

Wurstel di suino o pollo

Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare

Olive nere

Ketchup

Procedimento

Lasciate ammorbidire qualche minuto la pasta sfoglia, srotolatela e tagliate dei rettangoli che dovranno avvolgere i wurstel, lasciando scoperti solo un paio di centimetri a un'estremità. Se scegliete i più piccoli - molto adatti a questo piatto - i pezzi di sfoglia saranno dei quadrati di circa 9x9 cm.

Bucherellate i wurstel, ad un'estremità tagliate un tassello e lasciate una fessura nella quale inserirete la mezza oliva. Togliete un po' di carne dall'altra estremità, in modo che il dito sembri strappato.

Se scegliete le olive al forno, più grinzose e d'effetto, tagliatele lungo il perimetro e separate delicatamente le due metà dal nocciolo, per creare due ovali che fungeranno da unghie. Vanno bene anche quelle denocciolate, più pratiche. Appoggiate le metà sul tassello praticato nei wurstel e inserite la base nella fessura.

Avvolgete la pasta sfoglia attorno al wurstel, coprendo la base dell'unghia e praticate quattro taglietti sulle dita nella posizione delle nocche. Aprendosi in cottura i tagli renderanno le dita ancora più realistiche.

Disponete le dita su una teglia rivestita di carta da forno e cuocetele in forno preriscaldato a 200° per circa 20-30 minuti.

Quando la pasta sfoglia è ambrata sfornate, guarnite la base del dito con abbondante ketchup e servite le dita belle calde accompagnandole con le vostre salse preferite.

E i "tasselli" tagliati? Avvolti nell'eventuale pasta sfoglia avanzata e infornati possono diventare degli sfiziosi stuzzichini!

Mummie di wurstel e pasta sfoglia

Ingredienti

Wurstel di suino o pollo

Un rotolo di pasta sfoglia rettangolare

Pepe in grani

Salse a piacere

Procedimento

Fate ammorbidire la pasta sfoglia, srotolatela e tagliatela a striscioline di circa 1 cm. La larghezza può variare in base alle dimensioni del wurstel. Ideali, secondo me, quelli piccoli, più comodi e adatti anche per uno spuntino.

Bucherellate i wurstel, inserite due piccoli grani di pepe al posto degli occhi aiutandovi con uno stuzzicadenti, e avvolgeteli nelle strisce di pasta sfoglia, lasciando scoperti gli occhi.

Disponete le mummie su una teglia rivestita di carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 20-30 minuti.

Per ottenere un effetto più dorato potete spennellare la pasta sfoglia con del latte o un rosso d'uovo sbattuto.

Quando la pasta sfoglia è ambrata sfornate e servite le mummie belle calde accompagnandole con le vostre salse preferite. E... attenti al pepe!!!!

Ragni saporiti

Ingredienti

Uova

Olive nere denocciolate

Maionese

Senape

Procedimento

Mettete le uova in un pentolino d'acqua, portate a ebollizione e fate bollire per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Nel mentre tagliate a metà le olive in lunghezza, in modo da creare dei "corpi" ovali. Per le zampe tagliate le metà per ottenere tre striscioline.

Quando le uova si saranno raffreddate, sgusciatele e tagliatele a metà. Estraete delicatamente i tuorli e metteteli in una ciotolina con maionese e senape e mescolate per creare una crema.

Riempite lo spazio dei tuorli con il composto in modo da creare delle montagnole, posizionate un "corpo" sulla sommità e tre "zampette" per lato, conficcandole nella crema di uovo.

Occhi mostruosi

Ingredienti

Uova

Olive nere denocciolate

Pennarello alimentare rosso

Procedimento

Mettete le uova in un pentolino d'acqua, portate a ebollizione e fate bollire per 10 minuti, poi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Intanto tagliate le olive in orizzontale, in modo che l'estremità più chiusa vada a creare una pupilla. Quando le uova sono cotte tagliatele a metà, appoggiate l'oliva al centro del tuorlo e disegnate tutt'attorno delle venature rosse.

Tartine terrificanti

Ingredienti

Pane nero

Pane bianco

Cheddar a fette

Paté di olive nere

Procedimento

Con un bicchiere o una formina tagliate le fette di cheddar ottenendo un'espressione "terrificante". Sovrapponetele al pane nero o a quello bianco tostato e cosparso di paté di olive nere e rifinite lungo i bordi.

Mostro-burger

Ingredienti

Hamburger

Fette di cheddar

Ketchup

Variante:

Pane da hamburger

Sottiletta tradizionale

Olive nere denocciolate

Procedimento

Tagliate la fetta di cheddar con una formina o un bicchiere, dandole un'espressione "terrificante". Cuocete l'hamburger sulla piastra e quando è pronto sovrapponetelo alla fetta di cheddar. Guarnite con il ketchup e servite con patatine tradizionali o di zucca (v).

In alternativa, se preferite la versione con panino, tagliate la sottiletta in modo da creare dei denti, cuocete l'hamburger, sistematelo sulla base del panino, sovrapponetelo ai "denti", aggiungete un po' di ketchup e infine coprite di sbieco con la parte superiore del pane, nella quale avrete conficcato con uno stuzzicadenti due occhietti fatti con cerchietti di formaggio e due mezze olive.

Patatine di zucca

Ingredienti

Zucca

Olio di semi

Sale

Erbe aromatiche

Procedimento

Tagliate la zucca a bastoncini e friggetela in abbondante olio per circa 5 minuti. Asciugate nella carta da forno, cospargete di sale e – a piacere – di rosmarino a pezzetti o erbe aromatiche.

Funghi scheletrici

Ingredienti

Funghi champignon

Olio extravergine di oliva

Erbe aromatiche

Procedimento

Scegliete funghi con la cappella abbastanza arrotondata e il gambo spesso. Tagliate la base dei funghi, sciacquateli e metteteli ad asciugare. Incidete gli occhi nella cappella e i denti nel gambo e mettete in forno preriscaldato a 180° finché non sono cotti (circa 15 minuti).

