

SOMMARIO

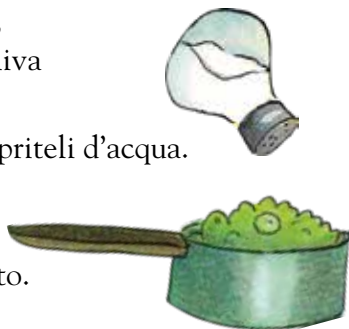
Zuppa di zucca di millepiedi	2
Uova di ragno velenoso	3
Spagotteri mortiferi	4
Involtini di dita mozze.....	5
Pasticcini di fantasmi squagliati	6
Cornabilitchi con salsa globuloculare	7



ZUPPA DI ZUCCA DI MILLEPIEDI



- 1 Tagliate la polpa di una zucca in grossi pezzi.
- 2 Prendete una casseruola di medie dimensioni, sminuzzate la cipolla, aggiungete dell'olio d'oliva e preparate un soffritto.
- 3 Aggiungete nella pentola i pezzi di zucca e copriteli d'acqua. Lasciateli cuocere per circa 45 minuti.
- 4 Aggiungete la panna liquida, salate secondo il vostro gusto e, infine, mescolate bene il tutto.
- 5 Cospargete la zuppa di parmigiano.
- 6 Tagliate delle striscioline di pane, fatele abbrustolire e versatele nella zuppa come tanti millepiedi.



*½ zucca • 1 cipolla • 50 ml di panna liquida
Parmigiano grattugiato • Sale • Pepe • Olio d'oliva • 2 fette di pane*

UOVA DI RAGNO VELENOSO



- 1 Fate cuocere le uova in acqua bollente per 10 minuti, poi mettetele sotto l'acqua fredda per fermare la cottura.
- 2 Sgusciate le uova, tagliatele nel senso della lunghezza e separate l'albume dal tuorlo.
- 3 In un piatto fondo schiacciate con una forchetta il tuorlo, aggiungete due cucchiaini di maionese e mescolate.
- 4 Riempite gli albumi con questo preparato.
- 5 Dividete le olive in due parti: una metà, una volta tagliata a striscioline sottili, vi servirà per fare le zampe dei ragni, mentre l'altra metà per fare il corpo.
- 6 Disponete le uova su un piatto e mettete le olive su ciascun mezzo uovo in modo da formare un ragno.



4 uova • 1 barattolo di maionese • Olive nere denocciolate

SPAGOTTERI MORTIFERI



- 1 Svuotate un peperone e intagliatelo per creare una faccia terrificante (come si fa a Halloween con le zucche).
- 2 Mettete del pomodoro fresco a pezzetti in una casseruola, aggiungete un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio e fate cuocere per 20 minuti.
- 3 Fate cuocere gli spaghetti e mescolateli con il sugo di pomodoro.
- 4 Versate gli spaghetti al pomodoro all'interno di ciascun peperone e serviteli ancora caldi.



4 Peperoni • ½ kg di spaghetti • Pomodori
Sale • 1 spicchio d'aglio • Olio d'oliva

INVOLTINI DI DITA MOZZE



- 1 Fate bollire i wurstel e poi tagliateli nel senso della lunghezza.
- 2 Srotolate la pasta sfoglia, tagliate dei rettangoli e poi arrotolate all'interno di questi i wurstel divisi a metà.
- 3 Tracciate dei piccoli tratti con il coltello per fare le falangi.
- 4 Con un pennello, coprite le dita con il rosso d'uovo per farle dorare in forno.
- 5 Aggiungete, sull'estremità di ogni dito, una mandorla che sarà l'unghia di Cornabicornia.
- 6 Lasciate cuocere in forno a 200 °C per circa 20 minuti.



1 rotolo di pasta sfoglia • 4 wurstel
Mandorle pelate • 1 tuorlo d'uovo

PASTICCINI DI FANTASMI SQUAGLIATI

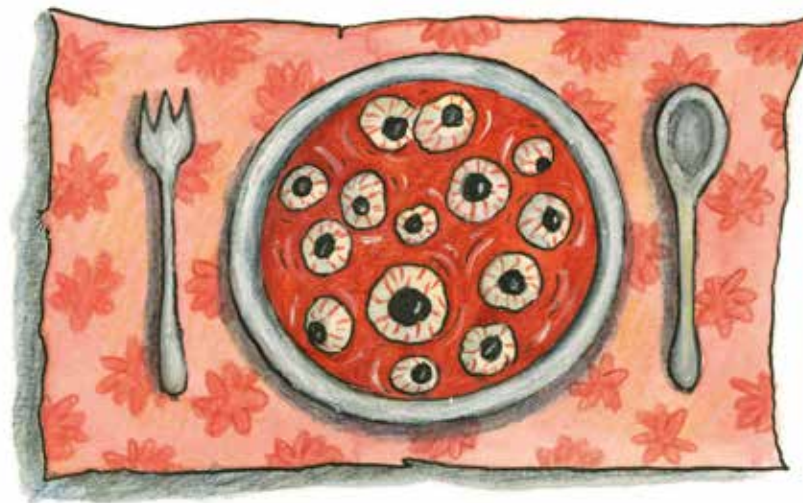


- 1 Fate fondere il cioccolato, poi aggiungete il burro e mescolate bene.
- 2 In un recipiente, sbattete con una frusta le uova intere insieme allo zucchero.
- 3 Aggiungete dapprima la farina e il lievito e poi il cioccolato con il burro.
- 4 Versate l'impasto della torta in una teglia imburata e fate cuocere in forno per 25 minuti a 180 °C.
- 5 Una volta raffreddata, tagliate la torta in piccoli quadrati e mettete sopra a ciascuno un *marshmallow*.
- 6 Fate fondere il cioccolato bianco e versatelo su ciascuna composizione per creare i vostri fantasmi.



125 gr di burro • 125 gr di cioccolato fondente • 125 gr di zucchero • 3 uova
75 gr. di farina • 1 cucchiaino da caffè di lievito • 1 pacchetto di marshmallows
200 gr. di cioccolato bianco

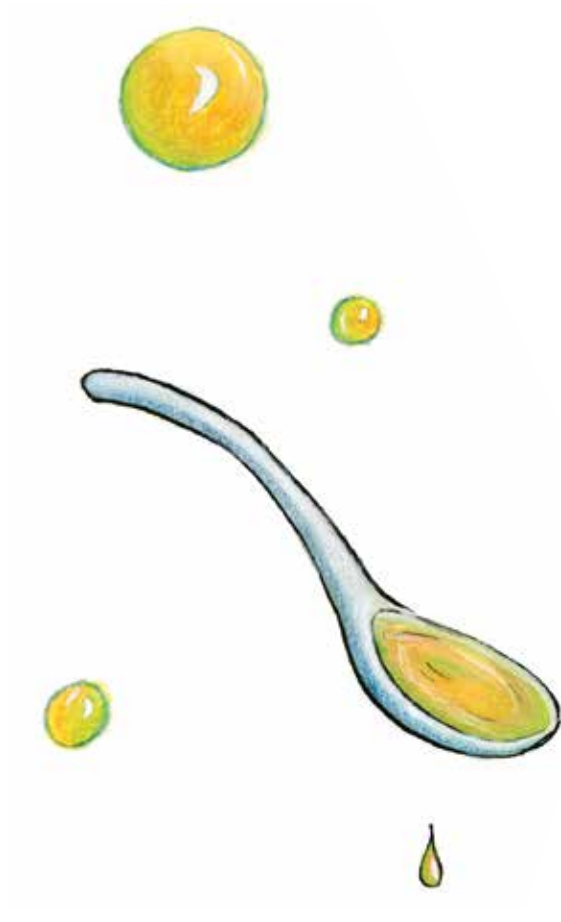
CORNABILITCHI CON SALSA GLOBULOCULARE



- 1 Sgocciolate i litchi, ma tenete un po' di sciroppo.
- 2 Mettete dentro ciascun litchi un acino d'uva nera.
- 3 Versate la marmellata di fragole in un vasetto e poi disponete sopra a questa gli occhi "cornabilitchi".



1 barattolo di litchi sciroppati • 1 grappolo d'uva nera
1 vasetto di marmellata di fragole



Buon appetito!