

Halloween: ricette con foto

Autore: francesca

Data: 24 Ottobre 2011



La ricorrenza di **Halloween** si sta diffondendo anche da noi, ormai da qualche anno. E' un'occasione per far divertire i **bambini** con maschere e [lavoretti su Halloween](#) ed è una possibilità di **divertimento** anche per gli **adulti**. Un party a tema è sempre piacevole da organizzare ma per una festa così particolare come **Halloween** è necessario che i piatti preparati siano ben congegnati e decorativi! **Donnaclick** vi propone alcune [ricette](#), sfiziose e bellissime da vedere, per il vostro **party di Halloween**.

Spaghetti alla crema di zucca

Ingredienti

- 350 gr di spaghetti o linguine
- 200 gr di polpa di zucca
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva

- salvia
- basilico

Preparazione

Lavate e pulite la **zucca**, tagliatela a dadini e lessate in acqua calda leggermente salata per circa 20 minuti. Una volta pronta, scolate la zucca e rendetela poltiglia (potete usare un frullatore ad immersione) e aggiungete olio quanto basta per creare **una crema**. Fate cuocere la **pasta**, scolatela, aggiungete la crema e un pizzico di **pepe**, mescolate bene e servite guarnendo con **foglie di basilico**. Se volete rendere la crema ancora più gustosa, a piacere, potete aggiungere due cucchiaini di panna da cucina, tiepida.

Le uova del Diavolo

Ingredienti

- 12 uova di grandi dimensioni
- 3 peperoni rossi arrostiti e tagliati finemente
- una tazza di maionese
- 2 cucchiaini di senape
- mezzo cucchiaino di pepe macinato fresco
- mezzo cucchiaino di paprika
- una punta di cucchiaino di pepe di Cayenna
- 1 cucchiaino di Tabasco
- un peperone rosso piccolo, per guarnire
- parti verdi di due scalogni, per guarnire
- erba cipollina fresca, per guarnire

Preparazione

Preparate le **uova sode**, una volta pronte mettete in acqua ghiacciata con ancora il guscio a proteggerle. Quando saranno **fredde**, sbucciatele e tagliatele a metà longitudinalmente. Prestando molta **attenzione**, dividete i tuorli dall'albume sodo, lasciate al fresco le parti bianche e preparate il ripieno delle **uova del Diavolo**. In una ciotola mettete i **tuorli**, la **maionese**, le **spezie**, il **tabasco**, i **peperoni arrostiti e tagliati sottilissimi**, un pizzico di sale e la senape. Amalgamate il composto finché non sarà liscio e **mettete in frigo** per almeno mezz'ora. Passato il tempo necessario, riempiate le uova tagliate con la **salsa**, e guarnite per creare dei piccoli **diavoletti**: gli **occhi rossi** con il piccolo peperone tagliato a triangolino, la **barbetta verde** ricavata dallo scalogno e i **baffi di erba cipollina**.

Fantasmi di zucchero

Ingredienti

- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 150 gr di farina
- 80 gr di zucchero a velo
- 3 albumi
- 50 gr di cioccolato fondente

Preparazione

Fate sciogliere il **burro** e lavoratelo fino ad ottenere una **crema**; aggiungete lo zucchero e la farina, mescolando il composto; aggiungete gli albumi e continuate a mescolare per ottenere una crema densa. Ora, preriscaldate il **forno a 180°** e rivestite una teglia con carta da forno; con un cucchiaino, formate dei **cerchi** poco spessi con la crema e poneteli sulla teglia. Mettete questi dischi in forno per **5 minuti** e poi toglieteli. **Lavorateli** a mano per dare ai cerchi di crema la tipica forma a **fantasmino**. A questo punto, fate sciogliere il **cioccolato** a bagnomaria, mettetelo in una sacca da pasticciere e create i **dettagli** dei vostri fantasmini: occhi, bocca e, se volete, aggiungete il cioccolato anche sul contorno del biscotto. Lasciate **raffreddare**, cospargete di zucchero a velo ed ecco pronti i vostri **biscotti fantasma!**

Fantasmidi purè

Ingredienti

- Purè in scatola

Preparazione

Preparate il **purè** come riportato nella **confezione**; usando una sacca da pasticciere, create dei fantasmi partendo dalla base, con movimenti circolari, fino ad arrivare alla “testa” del **fantasma**. Aggiungete due semi di **sesamo** per fare gli occhi e servite.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/halloween-ricette-con-foto/>

Generato il 23/04/2025