

Halloween: ricette facili e succulente

Autore: francesca

Data: 28 Ottobre 2011



Continuano le nostre ricette per realizzare un fantasioso [menù di Halloween 2011](#). Ecco i piatti più semplici: insalate, uova ripiene e deliziosi orripilanti panini.

Bulbi oculari al Formaggio di Halloween

Ingredienti per un vassoio di bulbi

- 1/2 stecca di burro o margarina, ammorbidita
- 200 g di formaggio morbido dolce
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di sale
- 24 piccole olive ripiene
- salsa agrodolce rossa

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 300°
2. Mescolare il burro ammorbidito con il formaggio in una terrina fino a amalgamarlo totalmente
3. In una ciotola diversa, mescolare farina, paprika e sale
4. Aggiungere il mix di farina e formaggio e amalgamare bene
5. Con il composto ottenuto, formare delle palline come bulbi oculari aggiungere le olive tagliate a rondelle
6. Mettere gli occhietti su una teglia da forno. Cuocere in forno per 12 a 15 minuti.
7. Irrorate la parte bianca con fili di salsa agrodolce rossa

Uova ripiene gustose di Halloween

Ingredienti per 1 vassoio di uova

- 5 [uova sode](#)
- 10-12 olive nere denocciolate
- Maionese
- paprica
- tonno sott'olio

Preparazione

Dopo aver sgusciato le uova sode, tagliarle in 2 parti perfettamente uguali; asportare i tuorli di delle 10 metà di uovo e versarle in una terrina; mescolarle con la maionese la paprica e il tonno scolato dal suo olio; amalgamare bene fino ad ottenere un composto corposo.

1. Nel frattempo tagliare 5 olive a metà e con le restanti creare degli spicchi per le zampette
2. Incorporare il ripieno negli albumi sodi
3. Posare su un piatto da portata a tema Halloween
4. Decorare le uova con le olive

Voilà: ecco le uova di Halloween gustose. Altre ricette facili? Provate a guardare la nostra Gallery.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/halloween-ricette-facili-e-succulente/>

Generato il 30/04/2025