ANTIPASTI E SNACK

Dita della strega salate

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Scopri come preparare le dita della strega salate: un finger food perfetto per Halloween, facile e spaventoso!

Ingredienti per cucinare le dita della strega

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare - 1

WURSTEL piccoli - 8

EMMENTAL 4 fette

MANDORLE 8

TUORLO D'UOVO 1

CONCENTRATO DI POMODORO

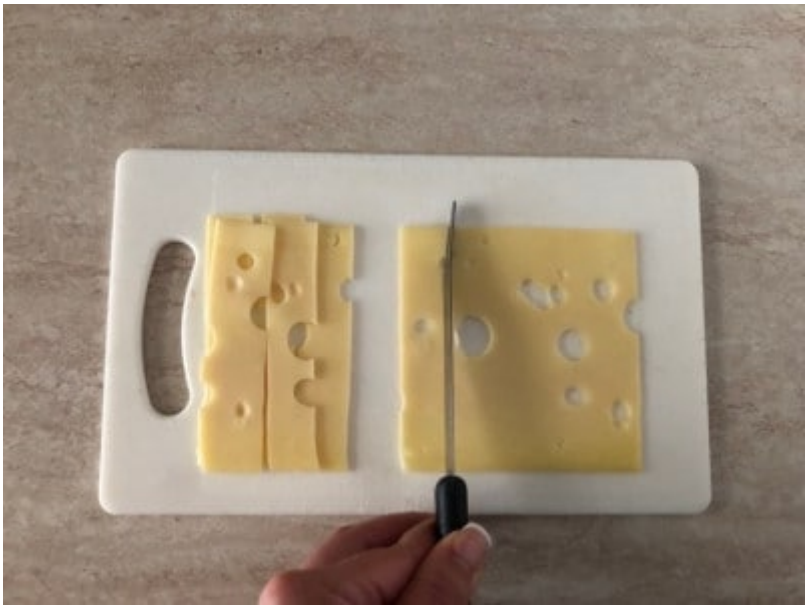
KETCHUP o salsa bbq -

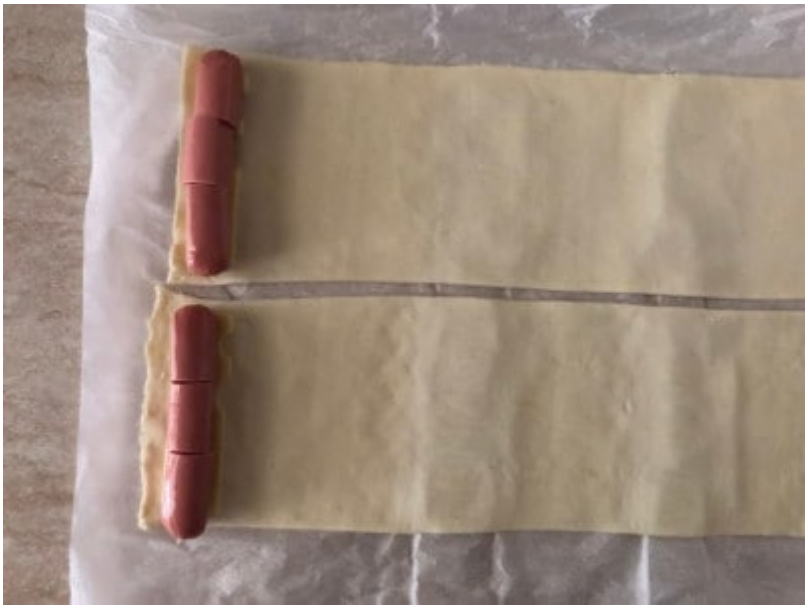
Come fare le dita della strega salate

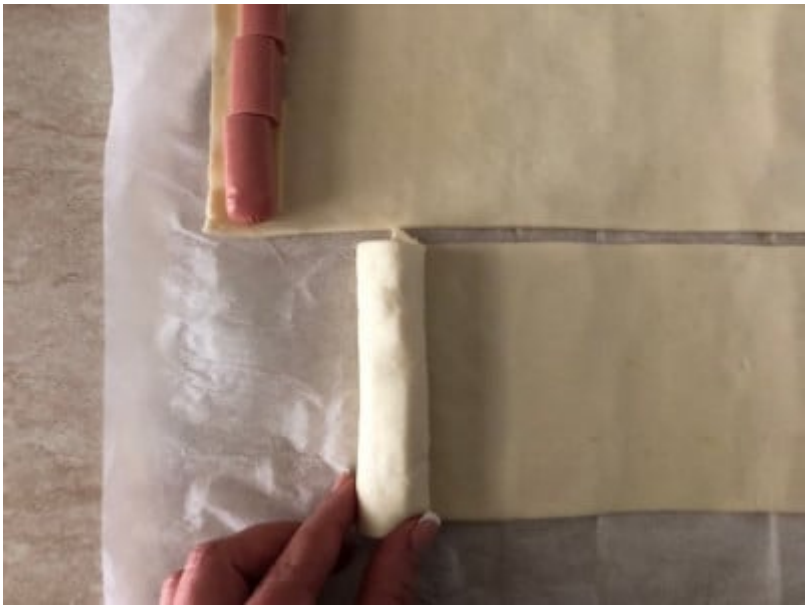
1 Ecco come preparare le dita della strega salate: per prima cosa, srotola la pasta sfoglia. Poggia un wurstel sul bordo della pasta sfoglia in modo da misurare l'altezza che ti serve prima di tagliarla. Taglia la striscia di sfoglia con la rotella, otterrai due strisce uguali e una

più bassa, ma con l'ultima riuscirai in ogni caso a non sprecare nulla, essendo una sfoglia fresca e morbida, se necessario potrai anche attaccare dei ritagli.

2 Taglia il formaggio a strisce e i wurstel in tre parti, poggia una o due fettine di formaggio sulla sfoglia e poggia poi il wurstel sopra il formaggio, arrotola la sfoglia attorno al wurstel fino a ricoprirlo interamente e taglia con una rotella.

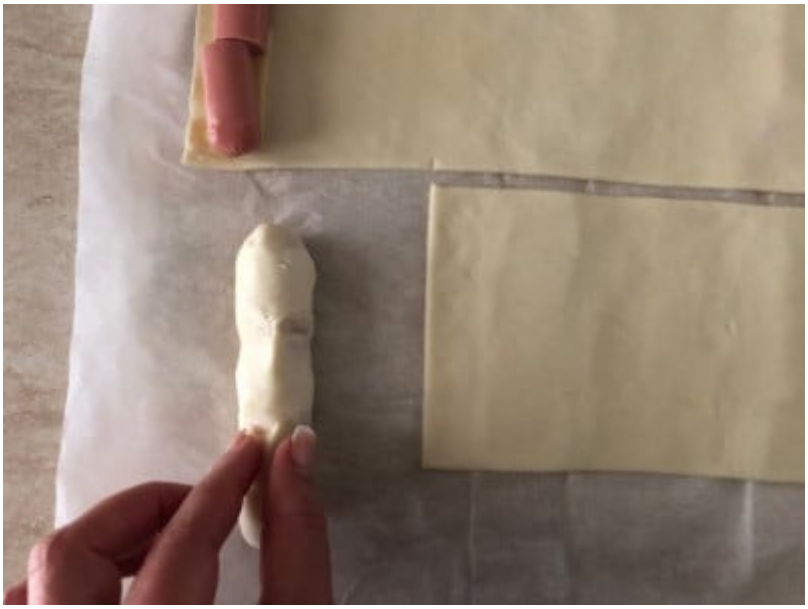






3 Prosegui allo stesso modo con i restanti ingredienti, sigilla bene il bordo della sfoglia con i

polpastrelli in modo da racchiudere il wurstel al suo interno. Sempre con i polpastrelli, pizzica leggermente la sfoglia tra un pezzo di wurstel e l'altro, andrai così a modellare la sfoglia e saranno sempre più simili a delle dita.



4 Sistema le dita su una teglia ricoperta da carta forno, pratica dei piccoli taglietti con un coltello ben affilato per rendere il tutto ancora più realistico. Spennella le dita con un tuorlo. Metti un cucchiaino di concentrato di pomodoro sulla punta di ogni dito, poi poggia una mandorla premendo leggermente in modo da assicurarti che non cada.

5 Inforna le dita della strega sul secondo binario del forno dal basso, in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, valuta qundi che la doratura sia adeguata. Servi le dita della strega con della salsa a piacere, puoi scegliere se utilizzare il ketchup o la salsa bbq, sistemala in una ciotolina e utilizzala anche per decorare le dita in modo da farle sembrare insanguinate. Le dita della strega sono pronte e sono sicuramente mostruose, non ti resta che sistemarle sulla tua tavola a tema Halloween per spaventare gli ospiti.

Dita della strega salate: ricetta spaventosa per Halloween

Le **dita della strega salate** sono un'idea perfetta per rendere spaventosa la tua festa di Halloween. Questi **snack di Halloween** sono facili e veloci da preparare, ideali per essere serviti come **antipasto** o finger food durante una festa a tema. Realizzate con **pasta sfoglia** e **wurstel**, le dita della strega salate sono un piatto divertente che farà felici sia i bambini che gli adulti. Se stai cercando **ricette salate per Halloween**, questa è quella giusta: semplice, gustosa e perfetta per un'atmosfera mostruosa!

Consigli per la riduzione dello spreco alimentare

Per evitare sprechi, puoi utilizzare i ritagli di **pasta sfoglia** rimasti per creare altre forme divertenti come fantasmini o pipistrelli. I wurstel avanzati possono essere riutilizzati in altri **snack salati per feste di Halloween**, come i wurstel mummia, oppure per preparare un pranzo veloce come i classici wurstel in padella. Se non ti piace l'Emmental, puoi usare altri formaggi che hai già a disposizione per personalizzare la ricetta.

Trucchi e consigli

Per ottenere delle **dita della strega** realistiche e gustose, è importante seguire alcuni accorgimenti.
Quando tagli la pasta sfoglia, assicurati di ottenere strisce di uguale altezza per avvolgere perfettamente i wurstel.
Sigilla bene i bordi della pasta sfoglia con i polpastrelli, in modo che non si apra durante la cottura.

Prima di infornare, pratica dei piccoli taglietti sulla superficie della pasta sfoglia per creare l'effetto delle pieghe delle dita.
Spennella le dita con il tuorlo d'uovo per ottenere una doratura uniforme e croccante.
Per un tocco finale spaventoso, usa **ketchup** o **salsa BBQ** per decorare le dita e renderle ancora più inquietanti.

Come conservare le dita della strega salate

Le **dita della strega salate** devono essere consumate in giornata, poiché la **pasta sfoglia** tende a perdere la sua fragranza in poche ore. Tuttavia, se necessario, puoi conservarle per un massimo di 24 ore in un contenitore ermetico a temperatura ambiente. Evita di refrigerarle, poiché l'umidità potrebbe rendere la sfoglia molle.