

ANTIPASTI E SNACK

Dita della strega

di: *Michela Carta*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Oggi cuciniamo le **dita della strega**, una ricetta spaventosa che fa pensare ad **Halloween** al primo colpo, una di quelle ricette molto semplici da preparare anche in compagnia dei bambini.

Le **dita della strega** sono degli stuzzichini facili e veloci perfetti per una festa a tema Halloween da servire per la merenda dei più piccoli, ma anche in caso abbiate in programma una serata in compagnia di adulti. Se siete alla ricerca di una **ricetta** facile, ma anche molto economica, questa ricetta è perfetta, vi serviranno principalmente pasta sfoglia, wurstel e poco altro.

Ora non vi resta che continuare a leggere e la vostra

festa a tema Halloween sarà un successo!

Ecco altre ricette per la tua **festa di Halloween!**

[Panino diabolico](#)

[Brownie infestati](#)

[Wurstel mummia](#)

[Occhi insanguinati](#)

[Biscotti a forma di zucca](#)

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

WURSTEL piccoli - 8

EMMENTAL 4 fette

MANDORLE 8

TUORLO D'UOVO 1

CONCENTRATO DI POMODORO

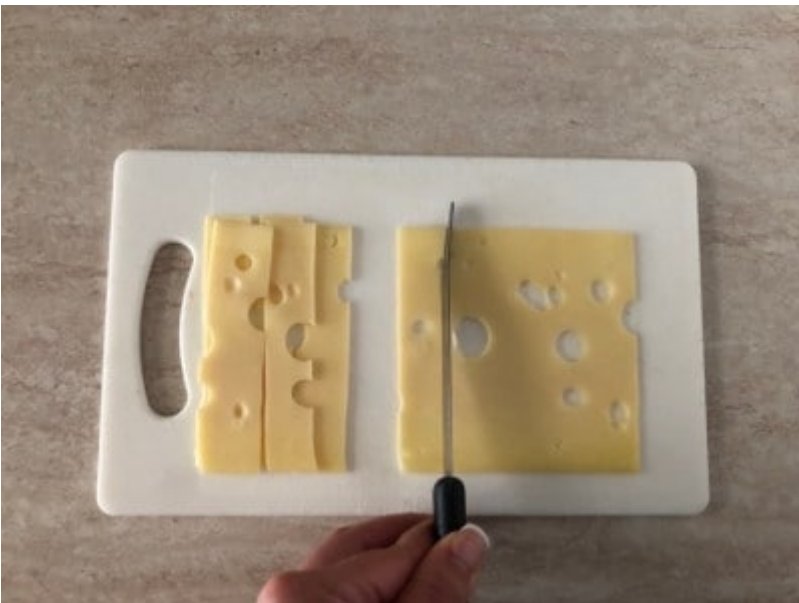
KETCHUP o salsa bbq -

PREPARAZIONE

- 1 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 quindi 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.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO