

ANTIPASTI E SNACK

Occhi insanguinati

di: *Michela Carta*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli **occhi insanguinati**, sono dei semplici ravanelli con dentro le olive, non una vera e propria ricetta, ma sicuramente un'idea molto carina da sistemare su una tavola imbandita per una festa a tema **Halloween**.

Questi **deliziosi stuzzichini** sono conosciuti anche come **occhi di strega**, per prepararli ti serviranno solo due ingredienti e un po' di insalata per sistemarli in un piatto, se poi hai anche un teschio da mettere vicino, l'atmosfera sarà sicuramente perfetta.

Per avere degli occhi di strega davvero scenografici,

compra dei ravanelli un po' grandi, se troppo piccoli, farai fatica a metterci dentro l'oliva perdendo così l'impatto visivo orrido.

Guarda anche queste ricette per la tua festa di Halloween:

[Panino diabolico](#)

[bownie infestati](#)

[Wurstel mummia](#)

[Biscotti a forma di zucca](#)

INGREDIENTI

RAVANELLI 12

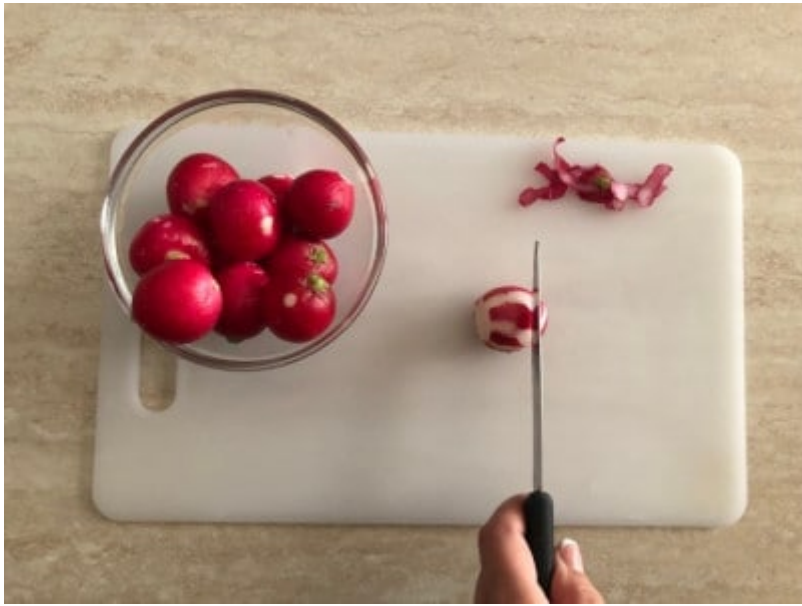
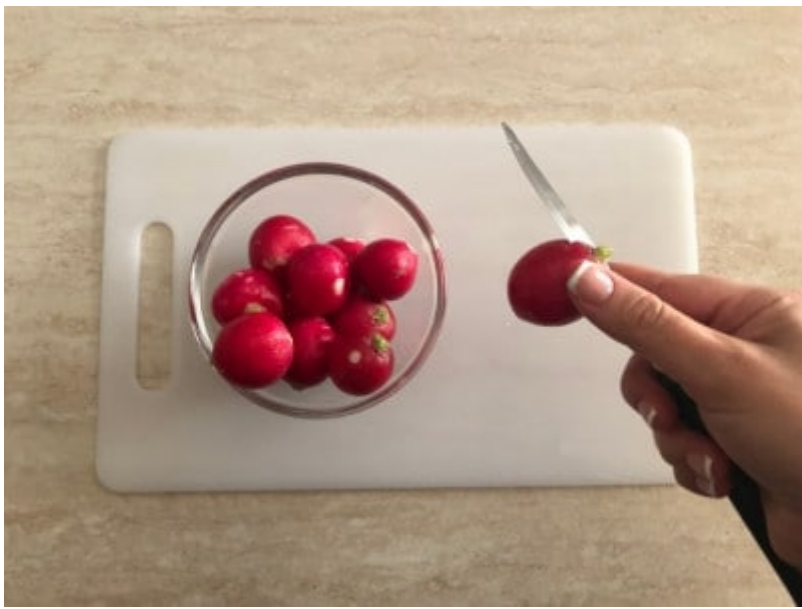
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 12

INSALATA

PREPARAZIONE

- 1 Lava accuratamente i ravanelli e rimuovi il ciuffo verde se presente. Taglia le due estremità: una estremità verrà scavata, l'altra servirà per far stare fermi gli occhi se vorrai sistemarli su un piatto. Rimuovi parte della buccia con un coltello affilato, lascia alcune parti rosse: queste saranno le striature necessarie per creare i vasi sanguigni degli occhi.





2 Prendi uno scavino, o un coltello affilato, e pratica un buco al centro di ogni ravanello, cerca di farlo delicatamente per non rischiare che il ravanello si spacchi.

Una volta scavato il centro di ogni ravanello, non ti resta che inserire un'oliva al centro di ognuno fino ad ultimare gli ingredienti.





- 3 Gli occhi di strega sono pronti, sistemali in un piatto o in una ciotola, con dell'insalata fresca, possibilmente di un verde acceso in modo che risaltino meglio. Se hai anche un teschio da mettere vicino nella tua tavola imbandita a tema, faranno ancora più figura.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO