

ANTIPASTI E SNACK

Occhi insanguinati

LUOGO: Europa / Regno Unito

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE GLI OCCHI INSANGUINATI

RAVANELLI 12

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 12

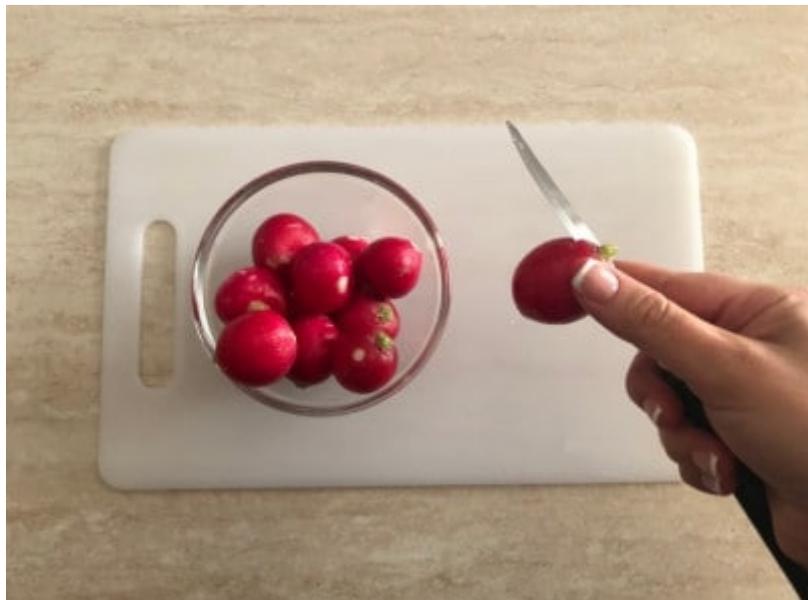
INSALATA

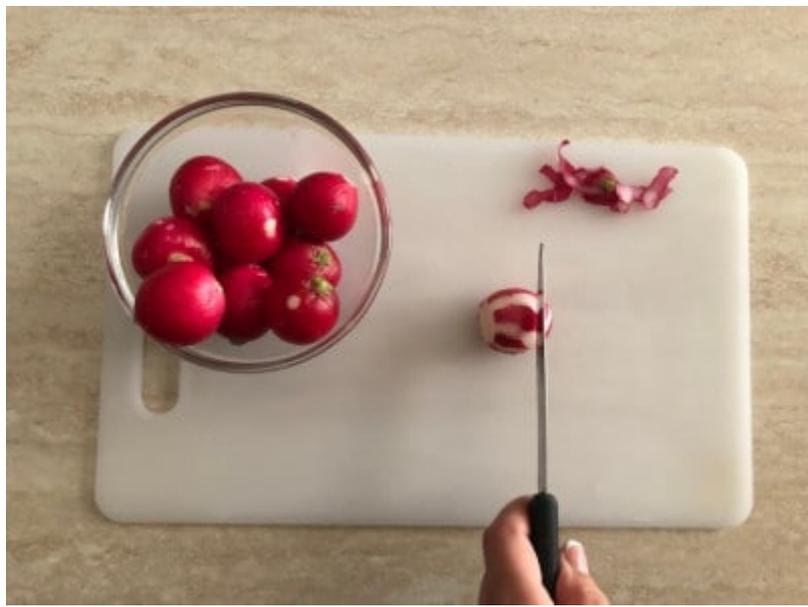
Vuoi decorare la tua tavola di Halloween in modo macabro? Prepara occhi insanguinati con ravanelli e olive in pochi minuti!

COME FARE GLI OCCHI INSANGUINATI PER HALLOWEEN

- 1 Ecco come preparare dei mostruosi occhi insanguinati davvero terrificanti: 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 ravanella, cerca di farlo delicatamente per non rischiare che il ravanella si spacchi.
Una volta scavato il centro di ogni ravanella, non ti resta che inserire un'oliva in 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.





OCCHI INSANGUINATI DI RAVANELLI E OLIVE: UN'IDEA

Gli occhi insanguinati sono uno stuzzichino perfetto per le feste di Halloween, semplici da preparare e dall'effetto scenografico. Realizzati con ravanelli e olive verdi denocciate, questi "occhi" decorativi sono l'ideale per aggiungere un tocco macabro alla tua tavola. **Non si tratta di una vera e propria ricetta, ma piuttosto di un'idea creativa per stupire i tuoi ospiti**

L'aspetto spaventoso è garantito grazie all'uso di ravanelli grandi, che, una volta scavati, ricordano dei terrificanti bulbi oculari. **Preparare questi occhi insanguinati è facile e veloce, ed è l'ideale per completare un buffet a tema Halloween.**

CONSIGLI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMANTARE

Per ridurre lo spreco, puoi riutilizzare i ravanelli avanzati in altre ricette, come insalate fresche o per guarnire piatti di [carne](#) e [pesce](#). Prova anche a cucinare i [ravanelli arrosto](#), sono davvero deliziosi!

Le olive verdi denocciate possono essere usate anche in altri [antipasti](#) o piatti freddi.

Se gli occhi insanguinati dovessero avanzare, puoi tritare tutto e usare il trito per arricchire una bella [pasta al tonno](#).

CONSIGLI E TRUCCHI PER UNA RICETTA PERFETTA!

Per ottenere un **effetto visivo davvero spaventoso**, utilizza **ravanelli grandi**, che saranno più facili da lavorare e renderanno più evidente il contrasto tra la parte bianca del ravanello e quella rossa.

Rimuovi la buccia in modo irregolare per simulare i vasi sanguigni degli occhi, lasciando strisce rosse sulla superficie. Quando scavi il ravanello per inserire l'oliva, fai attenzione a non romperlo.

Puoi anche inserire un pezzo di pomodoro o di peperone all'interno dell'oliva, per creare un effetto "pupilla" insanguinata. Sistemali su un piatto con insalata verde per farli risaltare ancora di più.

COME CONSERVARE GLI OCCHI INSANGUINATI

Gli occhi insanguinati possono essere conservati in frigorifero per un massimo di 48 ore, in un contenitore ben sigillato. Se vuoi prepararli in anticipo, puoi farlo tranquillamente, ma assicurati di conservarli bene per mantenerli freschi fino al momento di servire.