

ANTIPASTI E SNACK

I Diavoletti di Halloween

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di spaghetti

nero di seppia

salsa di pomodoro

cipolla

cozze

seppie

4 uova

farina 0

pangrattato

olio

aglio

olio per frittura.

PER LA DECORAZIONE

fili di buccia di melanzana fritti

peperoncini freschi rossi e verdi.

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate i due sughi: uno con un soffritto di cipolla alla quale aggiungerete la salsa di pomodoro ed il nero di seppia; lasciate insaporire e spegnete il fuoco.



- 2 Preparete il secondo sugo spadellando le cozze e la seppia tagliata a pezzetti in olio e aglio ed aggiungendo la passata di pomodoro; lasciate insaporire e spegnete il fuoco.





- 3 Lessate gli spaghetti in poca acqua per due minuti, in questo modo gli spaghetti dovrebbero conservare una buona quantità d'amido che servirà da collante per le operazioni successive.



- 4 Condite gli spaghetti con i due sughi. Tenete da parte le cozze ed i pezzetti di seppia che costituiranno parte della farcia.

Rearlizzate due nidi, uno per ogni sugo aiutandovi con un forchettone.



5 Lasciate riposare i due nidi di pasta in frigorifero per almeno tre ore.

Riprendete la pasta dal frigorifero e realizzate un incavo in ciascun nido e riepitelo con il pesce messo da parte e dei dadini di formaggio a piacere.



- 6 Bagnatevi le mani con acqua e chiudete i nidi formando due palle che riporrete nuovamente in frigorifero.



- 7 Preparete, nel frattempo, una pastella abbastanza consistente con 4 uova e farina 0; riprendete la pasta dal frigorifero e realizzate una doppia panatura con la pastella ed il pangrattato.



8 Friggete le due palle di spaghettoni in abbondante olio bollente.



- 9 Decorate i diavoletti con la buccia di melanzana fritta a simulare i capelli e le sopracciglia e con i peperoncini a simulare gli occhi, la bocca, il naso e le corna.

