

Halloween: spaghetti ragnetti per bambini



Lo ammetto: salsicce viennesi e sugo di pomodoro sono, in effetti, una combinazione azzardata. Ad Halloween, però, è un po' tutto spaventoso e i bambini adorano i wurstel ragnetto.

Diciamo subito che questo piatto di Halloween per bambini piace anche agli adulti. Il tutto, in fondo, non è altro che spaghetti Napoli con wurstel. Si possono anche non utilizzare i wurstel, se si vuole, anche se devo confessare che la combinazione di wurstel e pasta non è niente male, come, invece, si potrebbe pensare.

Qui sotto c'è la ricetta per voi. Per chi cerca piatti ancor più spaventosi per Halloween, trova di seguito alcuni link d'ispirazione. E se il tutto non bastasse, si può guardare su Pinterest e nei gruppi di Facebook. Happy Halloween!

Spaventose ricette di Halloween da realizzare con le proprie mani

- 1 barattolo grande più 1 piccolo di pelati tritati (totale 740 g)
- 1 cipolla finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio finemente tritati
- 1 foglia d'alloro (se disponibile, non è obbligatoria)
- 1 piccolo chiodo di garofano (se disponibile, non è obbligatorio)
- 1 pezzettino di sedano rapa
- 1 carota pelata e tagliata a metà
- 3-4 cucchiaini di parmigiano, più parmigiano da cospargere
- Olio di oliva
- Un po' di brodo di verdura
- 2 pizzichi di zucchero
- Basilico essiccato
- 500-700 g di spaghetti
- Salsicce viennesi
- Fagiolini essiccati (per decorare)
- Sale e pepe

1. Rosolare l'aglio e la cipolla in un po' d'olio di oliva, fino a quando le cipolle diventano trasparenti.
2. Smorzare con i pelati e un po' di brodo. Aggiungere sale, zucchero e pepe. Portare il sugo a ebollizione.
3. Ridurre il calore, aggiungere il chiodo di garofano, la carota e il sedano rapa e lasciare cuocere a bassa temperatura per almeno 45 minuti. Se possibile, anche un po' più a lungo.

4. Attenzione: assaggiare il sugo dopo circa 20 minuti e se necessario togliere il chiodo di garofano e la foglia d'alloro perché devono dare sapore, ma non troppo.
5. Tagliare i wurstel a rondelle di circa 4-6 cm e infilarli su un po' di spaghetti crudi.
6. Quando il sugo è quasi pronto, mettere gli spaghetti senza e quelli con i wurstel nell'acqua salata in ebollizione e cuocerli al dente. Allo stesso tempo, mettere un po' di basilico nel sugo, mescolare e togliere, invece, le carote e il sedano (servono solo a dare sapore). Mescolare il formaggio e assaggiare il sugo.
7. Scolare gli spaghetti e metterli sui piatti. Aggiungere un po' di sugo e sopra gli spaghetti ragnetti con i wurstel. Si possono fare gli «occhi cattivi» ai wurstel con, ad esempio, dei chiodi di garofano o altri ingredienti commestibili (toglierli, però, prima di mangiarli). Per fare gli occhietti, fare dei piccoli taglietti sui wurstel con il coltello e infilarci le spezie.

Durata circa 1 ora