

Pizzette di Halloween spaventose con ragni di olive



Un menu raccapricciantemente gustoso. Oggi faremo apparire magicamente delle pizzette con olive a forma di ragno - un pauroso scherzo di Halloween per grandi e piccini!

Non è necessario alcun attrezzo da cucina particolare per prepararle. Un tagliabiscotti rotondo o, in alternativa, un contenitore con apertura rotonda e un coltello o un tagliapizza sono tutto ciò che serve per modellare l'impasto.

Consiglio: se avete fretta, potete lavorare anche con pasta per pizza e salsa già pronte.

A proposito, per le pizzette è meglio non usare la pietra per pizza, altrimenti la pasta lieviterà troppo.

Pasta

- 500 g di farina per pizza
- 1½ cucchiaino di sale
- 1 presa di zucchero
- 7 g di lievito secco
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- 250 ml di acqua tiepida

Salsa

- 1½ cucchiaio d'olio d'oliva
- ½ cipolla medio-grande, finemente tritata
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 400 ml di passata di pomodoro
- 15 g di basilico fresco, lavato e non tritato
- ¼ di cucchiaino di origano essiccato
- 1 presa di zucchero
- ¼ di cucchiaino di sale

In aggiunta

- 1 tagliabiscotti rotondo o un recipiente di circa 11 cm di diametro
- Olio d'oliva da spennellare

- Prosciutto opzionale per la guarnizione
- 400 g di mozzarella a fette sottili
- Olive nere

Pasta

1. Mescolare la farina della pizza, il sale, lo zucchero, il lievito secco e l'olio d'oliva in una ciotola. Aggiungere lentamente l'acqua tiepida e impastare il tutto a mano per circa 10 minuti fino ad ottenere un impasto liscio (oppure lasciare lavorare il robot da cucina per 5 minuti).
2. Mettere l'impasto in una grande ciotola precedentemente cosparsa con olio d'oliva e chiudere con pellicola trasparente. Lasciare lievitare la pasta in un luogo caldo per 1 ora fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato.

Salsa

1. Nel frattempo preparare la salsa. Soffriggere le cipolle in olio d'oliva fino a quando non diventano traslucide, aggiungere l'aglio e continuare a soffriggere brevemente.
2. Aggiungere la passata, il basilico fresco, l'origano, lo zucchero e il sale e far cuocere a fuoco lento per 45 minuti con il coperchio.
3. Togliere il basilico e lasciare raffreddare leggermente la salsa.

Pizzette

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi ad aria calda o a livello della pizza.
2. Stendere la pasta lievitata in modo sottile (max. 3 mm) su un piano di lavoro infarinato.
3. Ritagliare dei cerchi con un tagliabiscotti o un oggetto rotondo e posizionarli sulla teglia ricoperta di carta da forno.
4. Spennellare con olio d'oliva e distribuirvi la salsa, lasciando il bordo libero.
5. Coprire con prosciutto crudo (o ingredienti a scelta) e mozzarella e cuocere in forno per 8-10 minuti fino a quando il bordo diventa dorato.
6. Mentre le pizzette sono in forno, preparate i ragni. Tagliare le olive a metà nel senso della lunghezza per formare il corpo. Per la testa, dimezzare di nuovo la metà di un'oliva in senso trasversale. Infine, per le gambe, tagliare una metà dell'oliva a fette sottili.
7. Togliete le pizze dal forno e mettete i ragni di olive sulla pizza - attenzione che scotta!
Per fare questo, per prima cosa posizionare il corpo, poi la testa e infine 4 gambe su ogni lato del corpo. I pezzi di oliva si attaccano al formaggio caldo e quindi i ragni rimangono composti.

Tempo di preparazione: circa 2½ ore (incluso il periodo di riposo)

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Elegante profumo di more e ciliegie nere. Di composità da medio a piena, con tannini morbidi e acidità equilibrata. Lungo nel finale.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)