

Ragnetti di pasta sfoglia

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Grani di pepe nero: q.b.
- Rotolo di pasta sfoglia rettangolare: 1
- Uovo: 1
- Würstel piccoli: 8

Ketchup fatto in casa

- Aceto balsamico: 1 cucchiaino
- Aceto di mele: 1 cucchiaino
- Acqua: 65 gr
- Cipolla liofilizzata: ½ cucchiaino
- Sale: ½ cucchiaino
- Zenzero in polvere: ½ cucchiaino
- Zucchero: ½ cucchiaino

Preparazione

I **ragnetti di pasta sfoglia** sono dei deliziosi e velocissimi **rustici salati** da preparare in 5 minuti con soli 3 ingredienti. Sono carinissimi e sfiziosi, accompagnati da un delizioso ketchup fatto in casa, non possono assolutamente mancare in un goloso e mostruoso menù di **Halloween**. Sono un antipasto che con poco vi farà fare un figurone, il successo è garantito!

1. Srotolate il rotolo di sfoglia e tagliatelo, in senso orizzontale, in 8 striscioline.
2. Tagliate le estremità dei würstel in 4 parti in modo da ottenere le zampette.
3. Prendete una strisciolina di sfoglia e arrotolatela sulla parte centrale per realizzare il corpicino del raghetto.
4. Spennellate i ragnetti di pasta sfoglia con l'uovo sbattuto e fate gli occhietti con due grani di pepe nero.
5. Cuocete i ragnetti di pasta sfoglia in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 20 minuti.
6. Nel frattempo, preparate il ketchup inserendo la **passata di pomodoro Pomì** e tutti gli altri ingredienti in un boccale e frullandoli con un frullatore ad immersione.
7. Sfornate i ragnetti di pasta sfoglia, lasciateli raffreddare e serviteli con il ketchup fatto in casa.



For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

