Pomì
O Così. O Pomì.

# Spaghetti di Halloween



**Tempo di preparazione**: 25 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Mozzarelline: 8
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere denocciolate: 4
- Sale: q.b.
- Spaghetti: 350 gr

## Preparazione

Gli **Spaghetti di Halloween** sono un primo buonissimo, semplice e veloce da preparare in occasione della festa del 31 ottobre. Si tratta di un piatto di pasta al pomodoro “mostruoso” da cui spuntano fuori due occhioni, sono simpatici e divertenti, soprattutto i più piccini apprezzeranno molto!

Come prima cosa preparate il sugo. Mettete la ***Passata di Pomodoro Pomì*** all’interno di un pentolino e aggiungete l’olio e lo spicchio di aglio, lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso, il pomodoro si dovrà restringere.

Nel frattempo scaldate l’acqua per la pasta, non appena giungerà ad ebollizione, calate gli spaghetti e salate. Scolate la pasta al dente e impiattatela.

Condite gli spaghetti con un po’ di sugo e aggiungete sopra due mozzarelline, saranno gli occhi del nostro “mostriciattolo”. Tagliate un’oliva nera denocciolata a metà e sistemate i due pezzettini sulle mozzarelline per formare le pupille.

Gli Spaghetti di Halloween sono pronti da gustare, soprattutto i più piccini si divertiranno un sacco a mangiarli!

**For this recipe we used:**

Passata Classica 700 ml

