

Dita di strega



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (10 dita)

• Ingredienti

- Strained tomatoes 500g 250 gr
- Aceto balsamico un cucchiaino
- Aceto di mele un cucchiaino
- Acqua 65 gr
- Cipolla liofilizzata mezzo cucchiaino
- Mandorle 10
- Sale mezzo cucchiaino
- Würstel grandi 10
- Zenzero in polvere mezzo cucchiaino
- Zucchero mezzo cucchiaino

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le dita di strega sono un'aricetta di Halloween facilissima e super veloce da preparare che piacerà a tutti, soprattutto ai più piccini. Si realizzano con wurstel, mandorle e ketchup a simulare proprio il sangue che scende da queste dita stregate!

Questa ricetta di Halloween è facilissima e veloce da preparare:

1. Come prima cosa prendete i wurstel e con un coltello, tagliate un piccolo pezzettino di carne ad una delle due estremità per formare il letto ungueale;
2. Inserite la mandorla a simulare l'unghia e incidete la superficie dei wurstel per realizzare le classiche pieghe delle dita;
3. Posizionate i wurstel su di una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti;
4. Nel frattempo, preparate il [ketchup](#). Mettete tutti gli ingredienti all'interno di una ciotola e frullateli con un frullatore ad immersione;
5. Non appena le dita di strega saranno pronte, posizionatele su di un piatto da portata ed "insanguinatele" con il ketchup appena preparato.

- Elena Laudicina