

Nidi di pasta infernali



Tempo di preparazione: 50 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Passata Classica 500g Un litro e mezzo
- **Ingredienti**
 - Aglio 1 spicchio
 - Cipolla 1
 - Nidi di tagliatelle 300 gr
 - Olive nere una decina
 - Parmigiano grattugiato 100 gr
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.
 - Scamorza 150 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

I nidi di pasta infernali sono la **pasta per Halloween** perfetta per stupire e deliziare gli amici. Sono deliziosamente terrificanti, da questi nidi di tagliatelle al sugo spuntano degli occhietti mostruosi fatti di olive e formaggio, sono morbidi, cremosi e saporiti, farete un figurone con poco!

I nidi di pasta infernali sono una pasta per Halloween molto semplice e veloce da realizzare:

1. Per prima cosa preparate il sugo. Mettete [lapassata di pomodoro](#) all'interno di un pentolino e aggiungete l'olio, il sale, il pepe, lo spicchio di aglio e la cipolla sbucciata intera. Fate cuocere il sugo per 20 minuti a fuoco dolce, dopodiché eliminate sia la cipolla che l'aglio.
2. Sporcate il fondo di una pirofila con uno strato sottile di sugo e sistemate poi i nidi di tagliatelle crudi. Versate sopra di essi tutto il sugo rimasto e aggiungete sulla superficie il parmigiano grattugiato.
3. Infornate i nidi di pasta infernali in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, infilzate con una forchetta prima di sfornarli per verificare che si siano ammorbiditi. Nel frattempo, tagliate sia la scamorza che le olive a pezzettini, con essi realizzeremo degli occhietti che sbucheranno dai nidi di pasta.
4. Non appena saranno cotti, sfornate i **nidi di pasta** infernali, fateli riposare per 5 minuti e decorateli poi con i vari occhietti di olive e formaggio.

- *Elena Laudicina*