

Pizzette ragno



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (16 pizzette)

- Pomodoro a cubetti 400g 400 gr
- **Ingredienti**
 - Olio extra vergine di oliva un cucchiaio
 - Olive nere 12
 - Pasta sfoglia rettangolare un rotolo
 - Pepe nero q.b.
 - Sale mezzo cucchiaino

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le **Pizzette di Halloween** a forma di ragno sono un antipasto molto semplice, goloso e scenografico, perfetto per arricchire il buffet della festa più spaventosa dell'anno. Sono buonissime e vanno a ruba, le preparate in pochi minuti ed il successo è assicurato 😊

Le pizzette di Halloween a forma di ragno sono semplicissime e veloci da preparare:

1. Come prima cosa mettete a scolare la polpa di [pomodoro a cubetti](#), deve asciugarsi per bene.
2. Nel frattempo tagliate le olive nere, realizzate dei pezzettini più tondi e panciuti che formeranno i corpicini dei ragnetti e altri più sottili che saranno le zampette.
3. Con una formina tonda (va bene anche un bicchiere di vetro), ritagliate dei cerchietti. Insaporite la polpa di pomodoro con l'olio, il sale, il pepe nero, e distribuite il condimento sopra le pizzette.
4. Realizzate i ragnetti con le olive e cuocete le pizzette ragno in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, devono risultare ben dorate.

- *Elena Laudicina*