Fantasmini di patate



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Grani di pepe (per gli occhi): 20
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate già sbucciate: 300 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I **fantasmini di patate** sono una ricetta sfiziosa e divertente che ho pensato per la festa di Halloween. In pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti porterete in tavola degli antipasti davvero buonissimi, conquisterete proprio tutti, vi faranno fare un figurone!

I fantasmini di patate sono semplicissimi e veloci da preparare: come prima cosa sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e mettetele all'interno di una pentola con dell'acqua fredda.

Mettete la pentola sul fuoco e portate ad ebollizione, fate cuocere le patate fino a quando diventeranno morbide. Scolate le patate e mettetele all'interno di una ciotola, schiacciatele poi con uno schiacciapatate e condite la purea con parmigiano grattugiato, la ***Passata di Pomodoro Pomì***, sale e pepe.

Mescolate per bene e trasferite il composto all'interno di un sac-a-poche senza la bocchetta, dovrete tagliare solamente la punta. La bocchetta dovrà essere larga poco meno di 2 cm.

Rivestite una teglia con della carta forno e, con il sac-a-poche, realizzate i fantasmini, spremendo un po' di **purea di patate** sulla teglia e poi finendo a punta. Con dei grani di pepe, realizzate gli occhietti di tutti i fantasmini.

Infornate i fantasmini di patate in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciateli cuocere per circa 15 minuti, dovranno dorarsi leggermente.

I fantasmini di patate sono pronti, sono sfiziosi e carinissimi, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai

