

## Fantasmmini di patate



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (10 pezzi)

- Passata Classica 700g 3 cucchiari
- **Ingredienti**
  - Grani di pepe (per gli occhi) 20
  - Parmigiano grattugiato 50 gr
  - Patate già sbucciate 300 gr
  - Pepe q.b.
  - Sale q.b.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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!

- *Elena Laudicina*