

## Spaghetti di Halloween



**Tempo di preparazione:** 25 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Passata Classica 700g 700 ml
- **Ingredienti**
  - Aglio 1 spicchio
  - Mozzarelline 8
  - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
  - Olive nere denocciolate 4
  - Sale q.b.
  - Spaghetti 350 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Gli **Spaghetti di Halloween** sono un primo buonissimo, semplice e veloce da preparare in occasione della festa del 31 ottobre. Si tratta di un piatto di pasta al pomodoro "mostruoso" da cui spuntano fuori due occhioni, sono simpatici e divertenti, soprattutto i più piccini apprezzeranno molto!

Come prima cosa preparate il sugo. Mettete la *Passata di Pomodoro Pomi* all'interno di un pentolino e aggiungete l'olio e lo spicchio di aglio, lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso, il pomodoro si dovrà restringere.

Nel frattempo scaldate l'acqua per la pasta, non appena giungerà ad ebollizione, calate gli spaghetti e salate. Scolate la pasta al dente e impiattatela.

Condite gli spaghetti con un po' di sugo e aggiungete sopra due mozzarelline, saranno gli occhi del nostro "mostriciattolo". Tagliate un'oliva nera denocciolata a metà e sistemate i due pezzettini sulle mozzarelline per formare le pupille.

Gli Spaghetti di Halloween sono pronti da gustare, soprattutto i più piccini si divertiranno un sacco a mangiarli!

- *Elena Laudicina*