Bicchierini tomba salati



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: q.b.
- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Crackers: 3 pacchetti
- Noce moscata: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucca già pulita: 350 gr

Preparazione

I bicchierini tomba salati sono un antipasto di **Halloween** paurosamente buono. Si tratta di deliziosi bicchierini rustici realizzati con uno strato fragrante di crackers sbriciolati e da una **crema di zucca e pomodoro**, decorati poi con un pezzettino di **cracker con la scritta RIP**. Questi bicchierini tomba salati sono davvero gustosissimi, buonissimi sia caldi che freddi. Pronti ad affondare il cucchiaino in questa mostruosa golosità?

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla e lo spicchio di aglio tritati.
2. Unite la zucca pulita e tagliata a pezzettini e lasciatela soffriggere per un minutino.
3. Aggiungete la ***passata di pomodoro Pomì***, salate e mescolate per un altro minuto.
4. Aggiungete un po' di acqua, quanto basta per coprire la zucca e proseguite la cottura per circa 10 minuti.
5. Non appena la zucca si sarà ammorbidita, trasferitela in un boccale e frullatela con un frullatore ad immersione insieme al parmigiano grattugiato, pepe e noce moscata. Se necessario, versate un pochino di acqua, dovrete ottenere una crema non troppo liquida.
6. Tritate i crackers e disponeteli all'interno di piccoli bicchierini, riempiteli per un terzo della loro capienza.
7. Aggiungete uno strato di crema di zucca e decorate i bicchierini tomba salati con mezzo cracker su cui avrete realizzato prima la scritta RIP, io ho utilizzato la 'nduja calabrese che ho inserito in una sac-a-poche senza beccuccio. In alternativa, potete usare ketchup, maionese o paté di olive.

For this recipe we used:

Passata Classica 100 gr

