Dita di strega



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto balsamico: un cucchiaino
- Aceto di mele: un cucchiaino
- Acqua: 65 gr
- Cipolla liofilizzata: mezzo cucchiaino
- Mandorle: 10
- Sale: mezzo cucchiaino
- Würstel grandi: 10
- Zenzero in polvere: mezzo cucchiaino
- Zucchero: mezzo cucchiaino

Preparazione

Le dita di strega sono una **ricetta di Halloween** facilissima e super veloce da preparare che piacerà a tutti, soprattutto ai più piccini. Si realizzano con wurtsel, mandorle e ketchup a simulare proprio il sangue che scende da queste dita stregate!

Questa ricetta di Halloween è facilissima e veloce da preparare:

1. Come prima cosa prendete i würstel e con un coltello, tagliate un piccolo pezzettino di carne ad una delle due estremità per formare il letto ungueale;
2. Inserite la mandorla a simulare l'unghia e incidete la superficie dei wurstel per realizzare le classiche pieghe delle dita;
3. Posizionate i wurstel su di una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti;
4. Nel frattempo, preparate il ***Ketchup***. Mettete tutti gli ingredienti all'interno di una ciotola e frullateli con un frullatore ad immersione;
5. Non appena le dita di strega saranno pronte, posizionatele su di un piatto da portata ed "insanguinatele" con il ketchup appena preparato.

For this recipe we used:

Ketchup 250 gr

