Mani di strega mozzate



Tempo di preparazione: 80 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Macinato misto: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: due cucchiai
- Pasta sfoglia rettangolare: due rotoli
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

Le Mani di Strega Mozzate sono una **ricetta per Halloween veloce** semplice e gustosissima! Sono talmente facili che potete farle con i vostri piccoli, si divertiranno un sacco a prepararle insieme a voi e le mangeranno poi con più piacere, hanno un ripieno paurosamente goloso, saporito e cremoso**!**

Le mani di strega mozzate sono una ricetta per Halloween veloce e molto semplice da realizzare:

1. Come prima cosa preparate il ragù. Tritate sedano carota e cipolla e metteteli in un tegame. Versate l'olio e fateli soffriggere per un minutino, dopodiché aggiungete il macinato e sfumate con il vino bianco.
2. Salate e versate la ***passata di pomodoro***, lasciate cuocere il ragù a fuoco dolce per 45 minuti.
3. Nel frattempo, srotolate i rotoli di pasta sfoglia e ritagliate le sagome delle vostre mani, fatene due della mano destra e due della mano sinistra.
4. Non appena il ragù sarà pronto, insaporitelo con un po' di pepe nero e usatelo per farcire le due mani. Chiudetele poi con le altre due sfoglie e sigillate per bene le estremità per non far uscire il ripieno in cottura.
5. Spennellate la superficie delle Mani di Strega con un po' di ragù rimasto ed infornatele in forno preriscaldato a 180 gradi per 25 minuti circa, devono risultare ben dorate.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml

