

Pizzette ragno

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Olive nere: 12
- Pasta sfoglia rettangolare: un rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: mezzo cucchiaino



Preparazione

Le **Pizzette di Halloween** a forma di ragno sono un antipasto molto semplice, goloso e scenografico, perfetto per arricchire il buffet della festa più spaventosa dell'anno. Sono buonissime e vanno a ruba, le preparate in pochi minuti ed il successo è assicurato 😊

Le pizzette di Halloween a forma di ragno sono semplicissime e veloci da preparare:

1. Come prima cosa mettete a scolare la polpa di **pomodoro a cubetti**, deve asciugarsi per bene.
2. Nel frattempo tagliate le olive nere, realizzate dei pezzettini più tondi e panciuti che formeranno i corpicini dei ragnetti e altri più sottili che saranno le zampette.
3. Con una formina tonda (va bene anche un bicchiere di vetro), ritagliate dei cerchietti. Insaporite la polpa di pomodoro con l'olio, il sale, il pepe nero, e distribuite il condimento sopra le pizzette.
4. Realizzate i ragnetti con le olive e cuocete le pizzette ragno in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, devono risultare ben dorate.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

