Serpentelli di Halloween



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 150 gr
- Lievito istantaneo per preparazioni salate: mezza bustina
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I serpentelli di Halloween sono un antipasto di Halloween facile, veloce e delizioso. Sono molto simili a dei grissini morbidi al gusto pizza e senza lievitazione, sono sfiziosissimi e così semplici da fare che potrete prepararli anche con i più piccini, uno tira l'altro!

1. In una ciotola mettete la farina, il lievito, sale, pepe, origano e mescolate.
2. Unite l'olio extra vergine di oliva, la ***passata classica Pomì*** e lavorate il tutto fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
3. Staccate 10 pezzettini dello stesso peso e formate dei cordoncini spessi poco meno di un cm, arrotolateli poi su degli stecchini di legno e appiattite delicatamente una delle due parti terminali per ottenere la testa dei serpentelli, realizzate gli occhi con due grani di pepe.
4. Cuocete i serpentelli di Halloween in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr

