Zucche di pasta sfoglia



Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucca: 150 gr

Preparazione

Le **zucche di pasta sfoglia** sono delle sfogliatine salate facilissime e super golose. Sono fragranti e profumate e hanno un ripieno cremoso che vi conquisterà al primo morso. Semplici ma buonissime, decorate con una **mostruosa faccina**, sono perfette come antipasto per la festa di **Halloween**!

1. Tagliate la zucca a piccoli cubetti. Versate l'olio in una padella e fate imbiondire uno spicchio di aglio.
2. Aggiungete la zucca e fatela rosolare per un minutino, dopodiché aggiungete i ***pomodori a cubetti Pomì*** (tenete da parte un paio di cucchiai di liquido, ci serviranno dopo), salateli, eliminate l'aglio e lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti.
3. Se le verdure dovessero asciugarsi troppo versate un pochino di acqua, alla fine dovrete ottenere un composto abbastanza asciutto, schiacciatelo con una forchetta ed insaporitelo con un pochino di pepe.
4. Strotolate il rotolo di pasta sfoglia e con una formina tonda (va benissimo anche un bicchiere di vetro), ritagliate dei cerchietti, farcitene la metà con il ripieno di zucca e pomodoro.
5. Prendete gli altri dischetti e, con un coltello, ritagliate gli occhi e le bocche delle zucche, posizionate le faccine sopra le sfoglie ripiene e chiudete per bene i bordi.
6. Condite il liquido del pomodoro messo da parte con un goccino di acqua e di olio e spennellatelo sopra le sfogliatine per ottenere un bel colorito arancione.
7. Cuocete le zucche di pasta sfoglia in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

