

<http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/>



presenta:

"Le Ricette di Halloween"

ricette mostruose dolci e salate

Cari Lettori,

Grazie per aver scaricato questo ricettario intitolato *'Le Ricette di Halloween'*, presentato da Le ricette di Marina.

In questo ricettario troverete tante idee sfiziose, dolci e salate, per la festa di Halloween, perfette per preparare un buffet a tema o decorare la vostra tavola, o ancora, giocare con i vostri figli.

Troverete inoltre anche qualche ricetta della tradizione napoletana per il giorno dei morti.

Nella speranza che questo documento possa esservi di grande utilità, vi invito a visitare il mio blog:  
<http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/>  
dove troverete tante altre idee per Halloween (<http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/halloween/>) e per ogni occasione.

Buona lettura.  
Marina



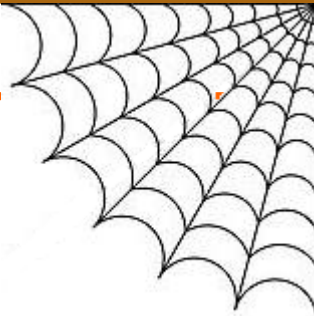
# *Le ricette di Halloween*

Ricette Salate

Ricette Dolci

Ricette della Tradizione

Decorazioni





## Ricette Salate

Pipistrelli alle olive

Torta salata zucca e ricotta

Scope della strega

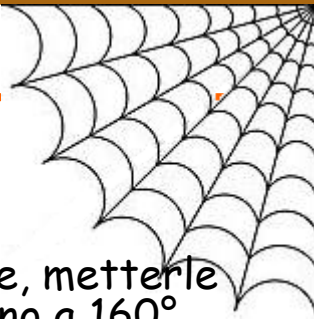
Biscotti salati a forma di zucca

Frolla salata a forma di teschio





## Pipistrelli alle olive



### Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia (se rettangolare è meglio)
- 200 g di olive nere
- 2 cucchiaini di olio evo
- 1/2 spicchio di aglio
- Origano

- ✓ Preparare il patè: snocciolare le olive, metterle in una teglia e farle asciugare in forno a 160° per 15 minuti.
- ✓ Quando saranno fredde, aggiungere l'olio, l'aglio a pezzetti, l'origano e frullare con un frullatore ad immersione.
- ✓ Preparare i pipistrelli: aiutandosi con un mattarello e un po' di farina assottigliare la pasta sfoglia. Ricavare dalla pasta sfoglia le forme di pipistrelli, se non si ha un tagliapasta a forma di pipistrello si può cercare in rete un'immagine, stamparla su un cartoncino, ritagliarla e fare i nostri rustici tagliando la pasta sfoglia seguendo i bordi del cartoncino.
- ✓ Poggiare delicatamente i pipistrelli su un foglio di carta forno e infornarli a 200° per 10 minuti, fino a quando la pasta sfoglia sarà ben dorata.
- ✓ Farli raffreddare e spalmare su ogni pipistrello un po' di patè di olive!



## Torta salata zucca e ricotta



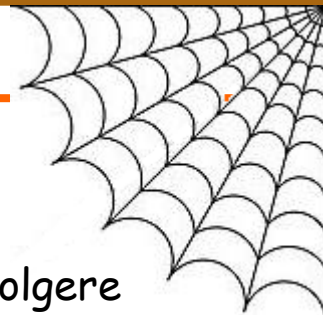
### Ingredienti per una teglia da 24 cm:

- 1 rotolo di pasta brisè
- 500 g di zucca
- 200 g di ricotta
- 1 tuorlo
- olio
- sale
- rosmarino
- aglio
- 2 fettine sottili di formaggio a pasta morbida

- ✓ Eliminare la buccia della zucca, tagliarla a cubetti e metterla in una padella con un paio di cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, e un rametto di rosmarino. Farla stufare per 15 - 20 minuti, fino a quando la zucca non sarà morbida e sarà possibile schiacciarla con una forchetta. Se necessario far asciugare l'acqua che la zucca ha rilasciato durante la cottura.
- ✓ In una ciotola mescolare la ricotta con la zucca e aggiustare di sale.
- ✓ Stendere la pasta brisè in una teglia da forno rotonda rivestita di carta forno, riempirla con il composto di zucca e ricotta e piegare verso l'interno la pasta brisè in eccesso.
- ✓ Spennellare il bordo con il tuorlo dell'uovo e infornare a 180° per circa 30 minuti.
- ✓ Ricavare dalle fettine di formaggio 3 triangolini (per occhi e naso) e una bocca che adagerete sul rustico quando sarà tiepido, per dare alla vostra torta le sembianze di Jack 'o lantern!



## Scope della strega



- ✓ Dividere ogni sottileta in 4 parti, avvolgere un'estremità del pezzo di sottileta intorno ad una estremità del salatino e con una forbice "sfrangiare" un po' la sottileta, in modo da dare l'effetto della scopa.
- ✓ Decorare la tavola con le scope della strega o servirle adagiate su un piatto.

### Ingredienti per 16 scopine:

- 16 salatini lunghi
- 4 sottilette





## Biscotti salati a forma di zucca



### Ingredienti:

- 75 g di farina di grano tenero
- 50 g di farina di grano saraceno
- 1 cucchiaio di pecorino grattugiato
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- Sale
- acqua q.b.

- ✓ In una ciotola mescolare le farine e il formaggio grattugiato con un pizzico di sale e di pepe, aggiungere l'olio e un po' di acqua (4-5 ed impastare fino ad ottenere un panetto della consistenza di una frolla. Se necessario aggiungere un altro po' di acqua.
- ✓ Mettere il panetto in frigo per una mezz'ora per farlo raffreddare.
- ✓ Stendere l'impasto, in una sfoglia alta circa 1/2 cm, ricavare dei biscottini della forma che preferite (io quella di zucca) e mettere in forno per 10 minuti a 180°.





## Frolla salata a forma di teschio



### Ingredienti:

- 200 g di farina
- 70 g di burro
- 25 g di zucchero
- 1 albume
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 1 pizzico di sale

### Per decorare

- 100 g di formaggio spalmabile (robiola o caprino)
- 2 fette di prosciutto cotto
- olive nere

- ✓ In una ciotola mescolare la farina con un pizzico di sale e lo zucchero, aggiungere il burro, l'albume, il vino bianco ed impastare fino ad ottenere un panetto della consistenza di una frolla.
- ✓ Mettere il panetto in frigo per una mezz'ora per farlo raffreddare. Stendere l'impasto, in una sfoglia alta circa 1/2 cm, ricavare dei biscottini della forma che preferite (io quella di teschio) e mettere in forno per 10 minuti a 180°.
- ✓ Preparare la mousse come descritto [qui](#).
- ✓ Spalmare un po' di mousse su ogni biscotto e con le olive nere denocciolate decorare formando gli occhi.
- ✓ Servire subito o conservare in frigo.



# Ricette Dolci

Biscotti di Halloween

Cimitero di Halloween

Ragnetti di Halloween

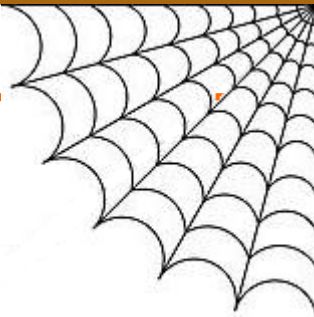
Crostatine di Halloween

Biscotti alla zucca

Dolcetti alla zucca

Dita della strega

Torta Fantasma



## Biscotti di Halloween



### Ingredienti per 25 biscotti circa:

- 65 g burro
- 50 g zucchero di canna
- 1 uovo
- 150 g farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- scorza grattugiata di mezzo limone

- ✓ Montare il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo, la farina, gli aromi e il lievito. Inserire l'impasto nella sparabiscotti con la forma di zucca, mettere la sparabiscotti su una teglia non unta e sparare!
- ✓ Infornare i biscotti per circa 10 minuti a 180°: non devono diventare troppo scuri.
- ✓ Far raffreddare i biscotti e preparare la **glassa**:
  - 100 g di zucchero a velo
  - 2 cucchiaini di acqua circa
  - colorante per alimenti arancione e verde
- ✓ Dividere lo zucchero in due ciotoline, in una aggiungere il colorante arancione e in un'altra il colorante verde. Mescolare lo zucchero con il colorante aiutandovi con un cucchiaino di acqua.
- ✓ Le dosi dell'acqua sono indicative, perchè dipende dalla consistenza dello zucchero e dal colorante (se in fiala o gel). La consistenza deve essere vischiosa. Aiutandosi con un cucchiaino decorare i biscottini e lasciar asciugare la glassa.





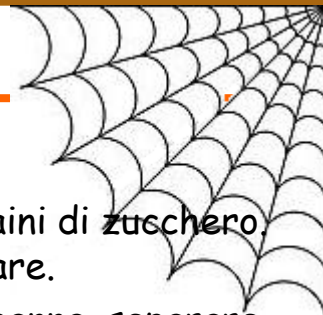
## Cimitero di Halloween (tiramisù)



### Ingredienti per una teglia da 20 x 30 cm:

- 300 g di savoiardi
- 1 uovo
- 250 g di mascarpone
- 100 ml di panna
- caffè (3 macchinette da due tazze)
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di latte
- cacao amaro
- 100 g di cioccolato fondente
- 7-8 biscotti lingue di gatto

- ✓ Preparare il caffè e zuccherarlo con 6 cucchiaini di zucchero. Aggiungere 2 cucchiaini di latte e far raffreddare.
- ✓ Preparare la crema: in una ciotola montare la panna, separare l'albume dal tuorlo, in una ciotola montare l'albume a neve, in un'altra mischiare il mascarpone con il tuorlo e lo zucchero. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungere la panna e l'albume montato a neve e mescolare delicatamente.
- ✓ Preparare il tiramisù: bagnare rapidamente i savoiardi nel caffè e disporli nella teglia, mettere uno strato di crema, spolverizzare con il cacao amaro. Fare un altro strato di savoiardi, bagnandoli sempre con il caffè, mettere la crema e spolverizzare con il cacao. Continuare così fino a quando non avete raggiunto il bordo della teglia. Chiudere con uno strato di crema, cacao amaro. Mettere in frigo.
- ✓ Preparare le "lapidi": con un coltello dividere a metà le lingue di gatto. In un pentolino sciogliere a bagnomaria la cioccolata. Quando il cioccolato sarà fuso, con un pennello scrivere sulle lapidi: io ho fatto su alcune una croce e su altre ho scritto "RIP", ma potete usare la fantasia e disegnare altri simboli di Halloween. ([qui](#) altre informazioni per realizzarle)
- ✓ Lasciar solidificare il cioccolato sui biscotti.
- ✓ Disporre i biscotti sul tiramisù: il "cimitero di Halloween" è pronto! Conservare in frigo fino al momento di servirlo.



## Ragnetti di Halloween (tartufi al cioccolato)



### Ingredienti (per 10 ragnetti):

- 150 g di ricotta
- 40 g di zucchero
- 2 cucchiai di farina di cocco
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1/2 fialetta di aroma al rum
- cacao per la copertura
- 20 confettini rossi per gli occhi
- 2 o 3 girandole (rotelle) di liquirizia per le zampe

- ✓ In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero, il cocco, il cacao e l'aroma al rum fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati.
- ✓ Mettere l'impasto in frigo per una mezz'ora.
- ✓ Nel frattempo preparare le zampe dei ragni: srotolare con attenzione le girandole di liquirizia, separare le due strisce di liquirizia e tagliarle a pezzetti di circa 2 cm.  
Riprendere l'impasto e, aiutandosi con due cucchiaini (o con le mani), formare delle palline un po' più grandi dei tartufi, dando una forma leggermente allungata, passarle nel cacao amaro e metterle in un vassoio. Aggiungere ad ogni pallina le 8 zampe (4 per lato) e mettere davanti due confettini (gli occhi).
- ✓ Conservare i ragnetti in frigo.





## Crostatine di Halloween



### Ingredienti:

- 250 g farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di strutto (o 100 g di burro)
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di limone
- vanillina
- una puntina di lievito per dolci
- marmellata per farcire

- ✓ In una ciotola mescolare lo zucchero con la farina e il sale, al centro aggiungere il burro con le uova e lavorare rapidamente.
- ✓ Ricopritela con una pellicola e fatela riposare in frigo per una mezz'ora.
- ✓ Imburrare e infarinare degli stampini per crostatine, stendere la frolla, tra due fogli di carta forno, evitando così di usare farina ed evitando che la frolla si rompa. Adagiare la frolla nelle crostatine e riempire con la marmellata.
- ✓ Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 -15 minuti.
- ✓ Con i ritagli di pasta frolla ricavare gli occhi, il naso e la bocca della zucca. Appoggiarli su un foglio di carta forno e farli cuocere per qualche minuto.
- ✓ Quando le crostatine saranno fredde toglierle delicatamente dagli stampini e decorarle con gli occhi e la bocca per formare la zucca!







## Biscotti alla zucca



- ✓ In una ciotola mescolare la farina con un pizzico di sale e lo zucchero, aggiungere il burro, il tuorlo, la cannella ed impastare fino ad ottenere un panetto della consistenza di una frolla.
- ✓ Mettere il panetto in frigo per una mezz'ora per farlo riposare.
- ✓ Stendere l'impasto, in una sfoglia alta circa 1/2 cm, ricavare dei biscottini della forma che preferite (io quella di zucca), adagiarli su una teglia da forno ricoperta di carta forno e mettere in forno per 10 minuti a 180°.
- ✓ Far raffreddare i biscotti prima di mangiarli.

### Ingredienti:

- 250 g di farina
- 120 g di burro
- 100 g di zucchero
- 50 g di purea di zucca
- 1 tuorlo
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di sale



# Dolcetti alla zucca



### Ingredienti:

- 400 g di zucca
- 200 g di farina
- 50 g di amido di mais
- 150 g di zucchero
- 70 g di burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cucchiaino raso di cannella
- 1 cucchiaino raso di pimento (in alternativa chiodi di garofano)
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 100 g di uvetta (o di gocce di cioccolato)

- ✓ Eliminare la buccia della zucca, tagliarla a pezzi e metterla su una teglia antiaderente o coperta da un foglio di carta forno, a 200° per circa 15 minuti, fino a quando non sarà morbida. Togliere dal forno, schiacciarla e passarla al setaccio. In una ciotola (o con un'impastatrice) mescolare tutti gli ingredienti: la farina con lo zucchero, il burro, le uova, l'amido, l'olio, il lievito e gli aromi. Amalgamare bene e aggiungere la zucca. Mescolare e conservare l'impasto in frigo per circa 30 minuti.
- ✓ Mettere a bagno l'uvetta (io ho utilizzato un paio di cucchiaini di rum), asciugarla e mescolarla all'impasto (in alternativa utilizzare le gocce di cioccolato).
- ✓ Mettere un foglio di carta forno in una teglia o nella placca del forno e disporre il composto a cucchiariate abbastanza distanti tra loro. Cuocere in forno caldo a 180° per 10-15 minuti.





### Dita delle streghe



#### Ingredienti per circa 20 dita:

- 280 g di farina
- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

➤ 1 bustina di vanillina

#### Per decorare:

- 20 mandorle con la pelle
- marmellata di amarena

- ✓ Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero, il sale, il lievito, la vanillina, l'uovo e il burro freddo e mescolare tutti gli ingredienti velocemente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- ✓ Se avete una planetaria, potete utilizzare la frusta a foglia.
- ✓ Mettere l'impasto in frigo, avvolto nella pellicola, per circa 30 minuti.
- ✓ Dividere l'impasto in palline di circa 25 g l'una e modellarle formando dei cilindri, non troppo doppi (prendete come esempio un vostro dito). Modellare poi questi cilindri come se fossero proprio delle dita, utilizzando un coltello per sagomare le nocche.
- ✓ Adagiare su una estremità un mandorla, premendo leggermente, in modo che aderisca bene. Adagiare le dita su una placca da forno e infornare a 180° per circa 20 minuti. Far raffreddare le dita. Se qualche mandorla si stacca, bagnarla nella marmellata di amarena e rimetterla a posto. Lasciar asciugare.





## Torta fantasma (1/2)



**Ingredienti per uno stampo da 30 - 32 cm:**

*Per il pan di spagna:*

- 10 uova
- 5 cucchiaini di acqua bollente
- 300 g di zucchero
- 200 g di farina
- 70 g di frumina (amido di frumento)
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino scarso di lievito per dolci
- 2 bustine di vanillina

- ✓ Preparare il pan di spagna: aprire le uova, separando il tuorlo dall'albume e metterli in due ciotole diverse.

Aggiungere ai tuorli i cucchiaini di acqua e mescolare bene. Aggiungere poi lo zucchero, il sale e lavorarli bene, la farina e la vanillina continuando a mescolare. Montare a neve fissa gli albumi (almeno 10 minuti, così il pan di spagna si svilupperà bene in forno). Amalgamare delicatamente gli albumi montati ai tuorli lavorati in precedenza.

- ✓ Ungere e infarinare bene la teglia, versarvi il composto all'interno, facendo attenzione che sia uniformemente distribuito, e cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 30 - 40 minuti. Lasciarlo raffreddare.



## Torta fantasma (2/2)



**Ingredienti per uno stampo da 30 - 32 cm:**

*Per la farcitura:*

➤ nutella

*Per la bagna:*

➤  $\frac{1}{2}$  l di latte al cioccolato

*Per guarnire:*

➤ Riccioli (o scagliette) di cioccolata bianca

➤ Riccioli (o scagliette) di cioccolata fondente

➤ 200 ml di panna

- ✓ Tagliare il pandispagna a metà e sbagnarlo con la latte al cioccolato. Spalmare su una metà la nutella e ricoprire il pandispagna.
- ✓ Mettere la torta in frigo e farla raffreddare bene.
- ✓ Montare la panna.
- ✓ Adagiare la forma del fantasma sulla torta e ritagliarla con un coltello ben affilato.
- ✓ Rivestire tutta la torta con la panna montata e con uno stuzzicadenti disegnare gli occhi e la bocca. Rivestire tutta la torta con i riccioli di cioccolato bianco, tranne gli occhi e la bocca che dovranno essere riempiti con i riccioli di cioccolato fondente.
- ✓ Conservare la torta fantasma in frigo fino al momento di servirla.





# Ricette Della Tradizione

## Torrone dei morti





## Torrone dei morti (1/2)



### Ingredienti per un torrone di circa 700 g:

- 150 g di cioccolato fondente per la copertura
- *Per il gusto a mandorla*
- 100 g di crema alba
- 100 g di cioccolato bianco
- 50 g di pasta di mandorle
- 50 g di mandorle
- *Per il gusto a nocciola*
- 100 g di nutella
- 100 g di cioccolato fondente
- 50 g di pasta alla nocciola
- 50 g di nocciole

- ✓ Mettere il cioccolato in un pentolino e farlo sciogliere a bagnomaria. Quando sarà sciolto togliere il pentolino dall'acqua e farlo raffreddare per qualche minuto, mescolando sempre.
- ✓ Con l'aiuto di un pennello rivestire lo stampo con abbondante cioccolato, muovendo lo stampo, affinché il cioccolato non si depositi in un unico punto. Mettere lo stampo in freezer per 10 minuti per far solidificare il cioccolato. Riprendere lo stampo e ripetere il procedimento per rafforzare lo strato di cioccolato ed eliminare eventuali buchi (lasciare qualche cucchiaino di cioccolato fuso, che servirà alla fine per coprire il torrone). Lasciar raffreddare in frigo.
- ✓ Preparare il ripieno a mandorla: sempre a bagnomaria sciogliere il cioccolato bianco con la crema alba, aggiungere la pasta di mandorla e mescolare bene. Quando sarà tutto ben amalgamato togliere dal fuoco e aggiungere le mandorle tritate grossolanamente.
- ✓ Versare il ripieno nello stampo cercando di distribuirlo uniformemente e rimettere in frigo il torrone.



### Torrone dei morti (2/2)

- ✓ Preparare il ripieno a nocciola: a bagnomaria sciogliere il cioccolato fondente (o a nocciola) con nutella, aggiungere la pasta di nocciole e mescolare bene. Quando sarà tutto ben amalgamato togliere dal fuoco e aggiungere le nocciole.
- ✓ Versare il composto nello stampo, sempre cercando di distribuirlo uniformemente.
- ✓ Rimettere in frigo per un'ora e procedere alla copertura finale.
- ✓ Riscaldare il cioccolato fondente fuso che è stato tenuto a parte e sempre con un pennello coprire il torrone.
- ✓ Far raffreddare in frigo per qualche ora.
- ✓ Staccare delicatamente il torrone dallo stampo (eventualmente tagliate lo stampo) e capovolgetelo su un piatto.
- ✓ Il nostro torrone dei morti bigusto è pronto.
- ✓ Conservare in un luogo asciutto e fresco, se fa ancora caldo tenerlo nella parte bassa del frigo e toglierlo una mezz'ora prima di mangiarlo.





# Decorazioni

## Jack o'Lantern







# Jack o'Lantern



### Occorrente per Jack o'Lantern:

- 1 zucca intera
- 1 coltello
- 1 candela piccola

- ✓ Tagliare la calotta superiore della zucca e metterla a parte. Svuotare, aiutandosi con un coltello e un cucchiaino la zucca e mettere a parte la polpa. Fate attenzione a non rompere la zucca mentre fate quest'operazione.
- ✓ Disegnate sulla zucca, con una penna, gli occhi, il naso (io li ho fatti a forma di triangolo) ed infine la bocca e ritagliatele, con molta attenzione, utilizzando un coltello appuntito.
- ✓ Ed ecco la vostra lanterna (Jack o'Lantern) di Halloween!



'Le Ricette di Halloween' è a cura di *Marina Del Giudice*, autrice del blog *Le Ricette Marina*. Il ricettario è stato pubblicato in data 27.10.2014. Potrai scaricare le altre pubblicazioni gratuitamente a questo indirizzo:

<http://blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/>

L'OPERA È MESSA A DISPOSIZIONE SULLA BASE DEI TERMINI DELLA PRESENTE LICENZA "CREATIVE COMMONS PUBLIC LICENCE" ("CCPL" O "LICENZA"). L'OPERA È PROTETTA DAL DIRITTO D'AUTORE, DAGLI ALTRI DIRITTI ATTRIBUITI DALLA LEGGE SUL DIRITTO D'AUTORE (DIRITTI CONNESSI, DIRITTI SULLE BANCHE DATI, ECC.) E/O DALLE ALTRE LEGGI APPLICABILI. OGNI UTILIZZAZIONE DELL'OPERA CHE NON SIA AUTORIZZATA AI SENSI DELLA PRESENTE LICENZA E/O DELLE ALTRE LEGGI APPLICABILI È PROIBITA.



**Attribuzione** — Devi attribuire la paternità dell'opera nei modi indicati dall'autore o da chi ti ha dato l'opera in licenza e in modo tale da non suggerire che essi avallino te o il modo in cui tu usi l'opera.

**Non commerciale** — Non puoi usare quest'opera per fini commerciali.

**Non opere derivate** — Non puoi alterare o trasformare quest'opera, né usarla per crearne un'altra.

Visita Le Ricette di Marina su

