

Nidi di pasta infernali

Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Nidi di tagliatelle: 300 gr
- Olive nere: una decina
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 g

Preparazione

I nidi di pasta infernali sono la **pasta per Halloween** perfetta per stupire e deliziare gli amici. Sono deliziosamente terrificanti, da questi nidi di tagliatelle al sugo spuntano degli occhietti mostruosi fatti di olive e formaggio, sono morbidi, cremosi e saporiti, farete un figurone con poco!

I nidi di pasta infernali sono una pasta per Halloween molto semplice e veloce da realizzare:

1. Per prima cosa preparate il sugo. Mettete la **passata di pomodoro** all'interno di un pentolino e aggiungete l'olio, il sale, il pepe, lo spicchio di aglio e la cipolla sbucciata intera. Fate cuocere il sugo per 20 minuti a fuoco dolce, dopodiché eliminate sia la cipolla che l'aglio.
2. Sporate il fondo di una pirofila con uno strato sottile di sugo e sistemateli poi i nidi di tagliatelle crudi. Versate sopra di essi tutto il sugo rimasto e aggiungete sulla superficie il parmigiano grattugiato.
3. Infornate i nidi di pasta infernali in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, infilzateli con una forchetta prima di sfornarli per verificare che si siano ammorbidi. Nel frattempo, tagliate sia la scamorza che le olive a pezzettini, con essi realizzeremo degli occhietti che sbucheranno dai nidi di pasta.
4. Non appena saranno cotti, sforate i **nidi di pasta** infernali, fateli riposare per 5 minuti e decorateli poi con i vari occhietti di olive e formaggio.

For this recipe we used:

Passata Classica Un litro e mezzo

