

# Zucche di Halloween al formaggio

Le **zucche di Halloween al formaggio** sono un grazioso e gustoso antipasto da preparare per la sera di Halloween, ottime anche per un buffet o una cena in piedi.

Le **zucche di Halloween al formaggio** sono bocconcini a base di pasta brisè aromatizzata al Gruyere con un cuore fresco di oliva verde. Si possono preparare con un po' di anticipo e conservare per 1-2 giorni a temperatura ambiente in un contenitore chiuso.

## INFORMAZIONI

- **8** persone
- **215Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



## INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale fino
- 2 cucchiaini di acqua fredda
- 40 g di Gruyere grattugiato
- 6 g di coloranti alimentari in polvere di colore giallo
- 1 g di colorante alimentare in polvere di colore rosso
- 16 olive verdi snocciolate
- 16 pinoli

## PREPARAZIONE

- Ridurre il burro a pezzetti sottili.
- Setacciare la farina a fontana sulla spianatoia oppure metterla in una ciotola.
- Formare un foro al centro della farina, unire il burro, un pizzico di sale e il Gruyere grattugiato.
- Lavorare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, fino ad ottenere un composto slegato e sfarinato.
- Sciogliere i coloranti alimentari nell'acqua, aggiungerli al composto e lavorarlo fino ad ottenere un composto omogeneo. Se fosse troppo secco aggiungere ancora acqua fredda.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente e mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 20 minuti.
- Portare il composto su una spianatoia, quindi formare un cordoncino da tagliare in 16 pezzetti di dimensioni uguali.
- Prendere ogni pezzetto e appallottolarlo attorno ad ogni oliva.
- Disporre tutte le palline in una teglia coperta con un foglio di carta da forno, appiattirle leggermente sulla sommità e con una lama liscia stondata (ad esempio il retro di un coltello) incidere dei solchi verticali in modo che sembrino delle zucche.
- Decorare ogni zucchetta con un pinolo in modo che sembri il gambo della zucca.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa.
- Lasciarle raffreddare almeno un'ora prima di servirle.

## STAGIONE

Ottobre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.