

www.RicetteHalloween.com



10 RICETTE

PER LA TUA CENA DI HALLOWEEN

10 RICETTE PER LA TUA CENA DI HALLOWEEN

è una produzione

<http://www.RicetteHalloween.com>

Il presente eBook è rilasciato sotto la licenza Attribuzione-Non commerciale-Non opere derivate delle **Creative Commons**.

Visitate creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/deed.it per conoscere le condizioni di questa licenza.



SOMMARIO

PRESENTAZIONE	4
Pane dei Morti	5
Strega Sbudellata	7
Crema di Zucca	8
Tortelli di Zucca	9
Fiori di Zucca Posseduti	11
Artigli dell'Abominio della Palude Nera	13
Fantasmini di Halloween	15
Ossa dei Morti	16
Mozzarella in Bara	18
Polpette di Interiora Spappolate	19
BONUS BEVANDE	
Bloody Mary	20
Sangue del Diavolo	22
CONCORSO GRATUITO	
La Tua Ricetta di Halloween	23

PRESENTAZIONE

Come ogni anno il **31 Ottobre** arriverà ad allietare il tuo autunno con la festa di **Halloween**, ormai importata da tempo anche in Italia.

Cosa c'è di meglio per festeggiare che organizzare una cena in famiglia o tra amici?

Il sito internet www.RicetteHalloween.com è nato proprio per questa finalità: poterti offrire un ampio ricettario dedicato alla festa da cui attingere piatti e idee per aiutarti ad organizzare la tua cena di Halloween, un evento che i tuoi ospiti e commensali ricorderanno con piacere per sempre.

In questo breve **ebook**, che puoi anche condividere con le tue amiche e amici, troverai dieci semplici ricette per antipasti, primi, secondi, dolci e contorni (più due bonus per bevande), sul nostro sito potrai invece scoprirne tante altre, tutte buonissime e spettacolari.

Cosa aspetti a venirci a trovare?

In fondo al libro troverai anche le modalità di partecipazione al nostro concorso gratuito **La Tua Ricetta di Halloween**: se sarai tra i vincitori l'anno prossimo su questo ebook ci sarà anche la tua ricetta!

Ora non perdere altro tempo: corri a leggere le ricette che ti proponiamo e...

Buon Halloween 2009!

Pane dei Morti

Superclassico per la notte di Halloween, non può davvero mancare sulle tavole imbandite del 31 ottobre

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 2

Tempo: 30 minuti (preparazione) + 30 minuti (cottura)

Ecco la ricetta per questo dolce, che va servito però come antipasto e in generale mantenuto in tavola al posto del pane.

Il **Pane dei morti** nasce in Lombardia molti secoli fa come omaggio in occasione della **Festa dei Morti**. La ricetta si è poi diffusa in tutta Italia e in particolare ha preso piede in Toscana, dove la ricorrenza è particolarmente sentita.

L'uso tradizionale (mantenuto ancor oggi in molti luoghi) era quello di servire il pane anche alle persone care scomparse. Proprio come i loro fantasmi siano seduti accanto a voi mentre consumate il pasto.

La stessa cosa avviene in Messico con un piatto altrettanto classico e famoso che si chiama appunto "**pan de muertos**", e viene offerto ai morti proprio nei cimiteri, decorato con fiori.



Ingredienti (per 6 persone):

500 g - biscotti secchi, 300 g - zucchero, 250 g - farina bianca, 100 g - uva sultanina, 100 g - fichi secchi, 60 g - arancia candita, 100 g - mandorle sbucciate, 4 - albumi d'uovo, mezzo bicchiere - vino rosso, mezza bustina - lievito, q.b. – cannella

Preparazione:

Mettete in ammollo l'uvetta per 15 minuti circa. Intanto sbriciolate bene i biscotti e tritate le mandorle. Fate a tocchetti l'arancia e i fichi secchi e mettete tutto in una terrina. Al composto aggiungete, mescolando sempre, lo zucchero, la farina, il lievito e infine la cannella. Quando è ben amalgamato aggiungete l'uva sultanina ammorbidita e

continue a mescolare ancora un poco. Cominciate a accendere il forno a 180 gradi, siamo quasi pronti. Tornate alla vostra terrina e aggiungete gli albumi d'uovo e il vino: il segreto sta nel versare il vino a poco a poco. Dovrete mescolare per una decina di minuti, sempre aggiungendo vino. L'impasto non deve essere troppo solido: se così fosse, aggiungete ancora un po' di vino.

Stendete la pasta su un piano di lavoro, e separatela in panini schiacciati (non dovranno essere più alti di 1 cm). Allungateli a entrambe le estremità. Dovranno essere lunghi circa 10 cm e larghi 4.

Potete mettere infornare, in una teglia o – meglio – in una piastra da forno.

Debbono seccare bene, anche all'interno; ci vorranno 25-30 minuti: verificate la cottura provando a spezzarne uno. Allora tirateli fuori e spolverizzate con zucchero a velo.

Servite!



Strega Sbudellata

Una ricetta davvero squisita e terrificante a base di zucca, che farà un figurone in apertura del vostro party di Halloween: cosa c'è di meglio che servire una strega sbudellata per stimolare l'appetito dei vostri ospiti?

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 2

Tempo: 20 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

1 Kg – zucca, 12 – olive verdi snocciolate, 2 bicchieri – olio d'arachidi, mezzo bicchiere – aceto, 4 cucchiaini – uva sultanina, 4 cucchiaini – pinoli, 1 cucchiaio – olio d'oliva, q.b. – sale

Preparazione:

Per prima cosa, mettete in ammollo in acqua tiepida abbondante l'uva sultanina. Dovrà restarci per almeno 10 minuti. Intanto lavate la zucca, e fatela a grossi pezzi. Fate attenzione che resti soltanto la polpa, niente scorza, semi o filamenti. A questo punto ricavate dei tagli di polpa spessi all'incirca 1 cm.

Mettete in un tegame sufficientemente capiente l'olio d'arachidi e scaldatelo a fuoco basso per 1 minuto. Aggiungete la zucca e fatela soffriggere circa 5 minuti per lato, in modo che l'esterno diventi croccante. Scolate e asciugate bene con carta da cucina, in modo che l'olio si assorba completamente. Salate entrambe le superfici della zucca fritta. Mettete a scaldare, sempre a fuoco molto basso, l'olio d'oliva nel tegame. Intanto portatevi avanti, mentre si scalda, e scolate l'uva sultanina, perché dovrete averla pronta.

Appena l'olio è caldo, mettete di nuovo a soffriggere le fette di zucca, questa volta non più di 2 minuti in tutto, dovrà dorarsi appena, **è questo il segreto** perché il piatto riesca strepitoso. Appena spento irrorate con l'aceto e lasciate evaporare.

Aggiungete subito l'uva sultanina, i pinoli e le olive. Servite!

Crema di Zucca

Uno squisito primo piatto che giova del sapore naturalmente dolce della zucca, armonizzato in una perfetta cremosità da patata e porro. Ideale per deliziare i vostri ospiti durante la cena di Halloween: moriranno dalla paura che finisca!

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 3

Tempo: 60 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

400 g – zucca sbucciata, 80 g – burro, 1 – patata, 1 – porro, 1 bicchiere – panna, q.b. – brodo vegetale granulare, q.b. – Parmigiano Reggiano grattugiato, q.b. – sale&pepe

Preparazione:

Per prima cosa mettete a scaldare una pentola d'acqua per il brodo.

Intanto fate a tocchi non troppo piccoli la zucca, la patata e il porro. Aggiungete il brodo granulare nell'acqua, mescolate e buttate la zucca, la patata e il porro a lessare per 30 minuti. Intanto preparate sul vostro piano di lavoro il burro – che lascerete intanto ammorbidire a temperatura ambiente –, la panna, sale e pepe.

Appena la zucca, la patata e il porro sono pronti, scolate e passate nel robot da cucina prima che raffreddino del tutto. Il segreto è che la crema sia completamente omogenea e senza alcun grumo. Unite allora in una terrina di ceramica o di terracotta il cremino con il burro ammorbidito, la panna, sale e pepe. Mescolate, mescolate, mescolate, e quando l'impasto è di nuovo uniforme e privo di grumi rimettetelo in un pentolino e passatelo a fuoco basso, che alzerete a poco a poco. Non smettete di mescolare, mi raccomando!

Non appena bolle, togliete dal fuoco e servite direttamente, cospargendo con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Tortelli di Zucca

Un primo piatto prelibato e unico, protagonista della cena di Halloween nella tradizione anglosassone

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 4

Tempo: 100 minuti (prima fase) + 70 minuti (seconda fase)

I **Tortelli di Zucca** sono un primo prelibato, che unisce al sapore naturalmente dolce della zucca **il piccante della mostarda di Cremona** e l'amaro degli amaretti. Il risultato è un sapore dai toni agrodolci, unico, ricchissimo e particolare.

La loro ricetta è di origini rinascimentali, quando la zucca fece la sua comparsa sulle tavole europee, e da allora è diventato un piatto immancabile nelle feste della tradizione popolare.

E non potevano che diventare protagonisti della cena di Halloween nella tradizione anglosassone, visto che l'ingrediente fondamentale è proprio la zucca, simbolo assoluto della notte delle streghe!

(Nella ricetta originale si vorrebbe la **mostarda mantovana**, per essere precisi, ma noi la preferiamo così...)

Ingredienti (6 persone):

Per la pasta: 400 g – farina, 4 – uova, q.b. – sale

Per il ripieno: 1,5 Kg – zucca gialla, 100 g – mostarda di Cremona, 100 g – amaretti, 100 g – pangrattato, 100 g – Parmigiano Reggiano, 2 – tuorli d'uovo, mezzo cucchiaino – noce moscata, la scorza di mezzo limone, q.b. – sale

Per la salsa: 60 g – burro, 60 g – Parmigiano Reggiano



Preparazione:

Prima fase (il giorno prima): Accendete il forno a 180 gradi. Lavate bene la zucca, asciugatela e fatela a pezzi grossi. Ripulitela da tutti i filamenti interni, lasciando invece la buccia. Mettetela in forno e lasciatecela per 1 ora.

Preparate intanto mostarda, tuorli, amaretti, Parmigiano Reggiano, scorza di limone,

sale, noce moscata e pangrattato sul vostro piano di lavoro. Appena la zucca ha terminato la cottura, prima che si raffreddi del tutto sbucciatela, fatela a tocchetti e riducetela a passato con il robot da cucina.

Unite il passato con tutti gli ingredienti in una terrina spaziosa, amalgamando con cura, e coprite.

Lasciate riposare tutta la notte.

Seconda fase: Sul piano di lavoro, impastate farina e uova, con un pizzico di sale.

Spianate la sfoglia mantenendo uno spessore medio, e tagliatela in due metà.

Mettete a bollire una pentola capiente d'acqua.

Recuperate il ripieno di zucca, e ricavatene delle palline che distribuirete sulla prima metà della pasta. Lasciate tra le palline una distanza di circa 6 cm. A questo punto prendete l'altra metà e ricoprite, sigillando con i rebbi di una forchetta i bordi. Ritagliate a questo punto con una rotella o con un coltello i tortelli, dando loro la forma che più vi aggrada.

Quando l'acqua nella pentola bolle, aggiungete una manciata di sale e buttate i tortelli. Non dimenticate di mescolare bene, soprattutto all'inizio. Dovranno cuocere per 7/8 minuti.

Intanto, fate fondere a bagnomaria il burro e accendete il forno a temperatura bassa.

Scolate i tortelli. Disponetene, raccogliendoli con un mestolo forato, un primo strato in una zuppiera. Ricopriteli di uno strato di burro fuso e di una spolverata di Parmigiano Reggiano. Procedete a strati, e chiudete con un lenzuolo di Parmigiano.

Coprite la zuppiera, spegnete il forno e metteteci la zuppiera a riposare, tenendo lo sportello leggermente aperto. Dovrà riposare per 10 minuti.

Servite!



Fiori di Zucca Posseduti

Potete immaginare qualcosa di più rinfrescante e delicato, e allo stesso tempo delizioso, dei fiori di zucca (o meglio, di zuccina)? Ecco qui una ricetta segreta per raddoppiare il loro sapore grazie a un ripieno di alacce e mozzarella con cui invasarli. Al vostro party di Halloween, ci vorrà un esorcismo per farvi smettere di mangiarli.

Tipo di Ricetta: pesce

Difficoltà: 3

Tempo: 30 minuti

È importante che i fiori che utilizzerete siano belli pieni e gonfi, altrimenti sarà ben difficile poterli farcire. Debbono avere i petali distesi e il calice non deve essere troppo aperto. Non debbono essere nemmeno troppo piccoli (i fiori femminili sono più piccoli di quelli maschili).



Ingredienti (per 6 persone):

30 – fiori di zucca, 300 g – farina 00, 140 g – filetti di alacce, 2 – mozzarelle, 1 – uovo, 300 ml – acqua, q.b. – bicarbonato di sodio, q.b. – sale e pepe, q.b. – olio di semi

Preparazione:

Innanzitutto pulite i fiori di zucca, rimuovendo il pistillo all'interno. Lavateli bene e poi disponeteli su fogli di carta assorbente, senza frizionarli. Mentre asciugano, preparate la pastella: in una terrina abbastanza grande unite l'acqua con l'uovo, mescolando e aggiungendo a poco a poco la farina stemperata. Dovrete ricavarne un cremino non troppo liquido. Per una buona riuscita è fondamentale che sia completamente omogenea. Quando lo è, aggiungete il bicarbonato e mescolate ancora, quindi sale&pepe e uniformatela il più possibile.

Lasciatela quindi a riposare, e intanto tornate ai vostri fiori premurandovi che siano ben asciutti.

Tagliate a tocchetti le mozzarelle, in modo da averne uno per fiore, e separate i filetti di alacce e tagliateli a metà, abbinandone una metà a ogni tocchetto di mozzarella. Avvolgete ogni cubetto di mozzarella nel relativo mezzo filetto, e utilizzateli come ripieno, uno per fiore.

Affondate quindi i fiori ripieni nella pastella, rigirandoli con delicatezza in modo che si rivestano del tutto.

Quindi, fate scaldare in padella, a fuoco basso, una quantità di olio di semi sufficiente alla frittura. Quando l'olio è caldo, immergete i fiori e alzate la fiamma in maniera che friggano fino a doratura. Estrateli appena sono dorati, facendo assorbire l'olio in fogli di carta da cucina.

Appena l'olio è scolato, serviteli: il segreto è servirli caldi, quindi non perdetevi tempo!



Artigli dell'Abominio della Palude Nera

Abbiamo pensato per il vostro party di Halloween a una ricetta speciale per un secondo piatto davvero originale e divertente, ma altrettanto sfizioso e saporito. Portate in tavola gli inimitabili Artigli dell'Abominio della Palude Nera!

Tipo di Ricetta: con carne

Difficoltà: 3

Tempo: 40 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

500 g – petto di pollo disossato, 3 – uova, 2 cucchiaini – farina 00, 2 cucchiaini e mezzo – erbe aromatiche miste (maggiorana, erba cipollina, timo, alloro...) tritate, 1 tazza e mezzo – corn flakes, 1/2 – cipolla, 1 – peperone rosso, q.b. – salsa barbecue, q.b. – ketchup, q.b. – burro

Preparazione:

Accendete il forno a 180 gradi.

Mettete la farina in un contenitore con coperchio ermetico, aggiungete 2 cucchiaini di erbe aromatiche. Tagliate il petto di pollo a striscioline larghe non più di 2 centimetri, e mettetelo nel contenitore. Chiudetelo e “shakerate” in modo che il pollo si rivesta per bene.

Preparate la panatura in una terrina sbriciolandovi i corn flakes e aggiungendo la cipolla tritata e le erbe aromatiche rimanenti. Mescolate bene in modo da ottenere un composto omogeneo.

In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova.

Imburrate una teglia. Recuperate le striscioline di pollo e immergetele prima nelle uova e quindi nella panatura, per poi adagiarle nella teglia a distanza l'una dall'altra in modo che non si tocchino. Infornate e lasciatele cuocere per 10 minuti, verificando che al centro diventino rosee.

Intanto che cuociono, ritagliate il peperone a forma di artigli appuntiti.

Tolte le strisce di pollo dal forno, lasciate raffreddare finché non è possibile maneggiarle, e incidete a un'estremità ogni striscia. Infilate quindi il bordo più largo degli artigli di peperone nelle incisioni, in modo da simulare lunghe dita terminanti in terribili artigli insanguinati e acuminati.

"Sporcate" di salsa barbecue le "dita" del vostro abominio, e riempite delle ciotoline con altra sanguinolenta salsa barbecue e ketchup, che servirete a fianco degli artigli.

Portate in tavola e sbranate l'Abominio!



Fantasmini di Halloween

La ricetta per i Fantasmini di Halloween, tipici per la cena del 31 ottobre negli Stati Uniti, vi permetterà di preparare un simpatico e semplicissimo dolce spettrale, che diventerà i vostri ospiti e farà loro leccare i baffi.

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 2

Tempo: 30 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

150 g – burro, 150 g – zucchero, 150 g – farina 00, 120 g – zucchero a velo, 80 g – cioccolato fondente, 5 – albumi

Preparazione:

Fate riscaldare il forno a 180 gradi.

Tirate fuori il burro dal frigorifero, mettetelo a ammorbidire a bagnomaria a fuoco basso (non deve fondere del tutto), mescolando con un cucchiaino di legno. Quando è cremoso, toglietelo dalla bagnomaria e unite farina e zucchero. Mescolate bene facendo attenzione che non restino grumi: il segreto è una crema molto omogenea, densa e corposa.

Lasciate a riposare qualche minuto, intanto preparate una teglia rivestita di carta da forno. Prendete la crema con il cucchiaino, e stendete ogni cucchiainata a cerchio piuttosto sottile nella teglia, badando che i dischi non si tocchino.

Infornate: dopo circa cinque minuti li vedrete colorirsi al bordo. Levateli allora dal forno, rimuoveteli dalla carta forno e modellateli a mano dando loro la forma di un fantasma, di quelli classici con il lenzuolo in testa! È sufficiente sollevare la parte centrale del disco, da sotto. Mentre raffreddano, fondete il cioccolato a bagnomaria. Mettetelo dunque in una siringa per decorazioni, e disegnate sui fantasmini occhi e bocca. Appena il cioccolato si è solidificato, spolverizzate i fantasmi con lo zucchero a velo: sono pronti, potete servirli!

Ossa dei Morti

Le Ossa dei morti sono una ricetta tipica della festa dei morti, ma perché non anticipare di un paio di giorni, visto che si tratta di pasteggiare con dolcetti che hanno l'aspetto e il nome di ossa di defunti? Cosa potrebbe esserci di più "a tema" per la cena di Halloween?

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 4

Tempo: 20 minuti (preparazione) + 20 minuti (cottura)

Le Ossa dei Morti sono una ricetta originaria del milanese, ma che ha trovato una diffusione fortunatissima in tutta Italia, diventando un classico per la festa dei morti. Esistono una quantità di varianti regionali, alcune delle quali, specialmente al Sud, prevedono una preparazione molto lunga (anche una settimana) e più complessa. Noi però abbiamo preferito proporvi la semplice ma insuperabile ricetta originale.



Ingredienti (6 persone):

200 g – mandorle, 200 g – zucchero, 200 g – farina 00, 30 g – burro, 3 – chiodi di garofano, 1 albume d'uovo, q.b. – cannella, 1/2 – limone

Preparazione:

Tirate fuori dal frigorifero il burro e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente, e accendete il forno a 170 gradi.

Tritate le mandorle in una terrina. Polverizzate i chiodi di garofano in un piattino, schiacciandoli con il dorso di un cucchiaio da caffè, e uniteli al trito di mandorle.

Aggiungete il bianco d'uovo, grattugiate la scorza del mezzo limone, aggiungete la cannella polverizzata, lo zucchero, e la farina. Ogni volta che aggiungete un ingrediente, uniformate il composto in modo che rimanga omogeneo.

Mescolate molto bene, poi stendete la pasta, che dev'essere piuttosto solida, in uno spessore di circa 4 cm. Separate quindi la pasta in strisce di circa 1 cm di larghezza. Modellate ogni striscia dando la forma di un osso: è molto semplice realizzare la forma

della tibia, schiacciando al centro e modellando due pomelli a entrambe le estremità, ma se avete un po' di manualità potete sbizzarrirvi e dare la forma di altre ossa. Se riuscite a fare un bel teschio, mandateci una foto!

Bagnate leggermente la parte delle ossa che adagerete sulla teglia, in modo che lo zucchero possa caramellare, adagiate quindi su una teglia imburrata e passate in forno per 20 minuti circa.

Servite!



Mozzarella in Bara

La ricetta per un ottimo e macabro contorno per la cena di Halloween: le Mozzarelle in bara, il cui rito funebre le condurrà nella pancia dei vostri ospiti.

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 2

Tempo: 50 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

900 g – polpa di zucca, 450 g – mozzarella fresca, q.b. –
Parmigiano Reggiano, q.b. – timo, q.b. – burro, q.b. – sale

Preparazione:

Accendete il forno a 200 gradi.

Ricavate dalla polpa di zucca delle belle fettone alte circa due centimetri, e posatele su un foglio di carta d'alluminio. Dopo averle salate e spolverate bene di timo, chiudete il vostro cartoccio e passatele nel forno per 30 minuti.

Intanto tagliate la mozzarella a fettine e lasciatela riposare a temperatura ambiente. Imburrate una pirofila.

Una volta recuperata la zucca, non spegnete il forno, ma abbassate la temperatura a 180 gradi; aprite i cartocci e farcite con la mozzarella, proprio come se steste preparando dei toast: tra due fette di zucca mettete una fetta di mozzarella.

Disponete le vostre bare ripiene nella pirofila. Grattugiateci sopra il Parmigiano, e fateci nevicare dei fiocchi di burro. Rimettete in forno per pochi minuti, osservando attraverso lo sportello. Appena il burro inizia a fondere, spegnete: il piatto è pronto.

Dovrebbero bastare 3 minuti.

Servite le bare!

Polpette di Interiora Spappolate

Un bel vassoio di Polpette di interiora spappolate, ecco cosa ci vuole per accompagnare come si deve la cena di Halloween. La ricetta è semplice, davvero sfiziosa, e non mancherà di divertirvi!

Tipo di Ricetta: vegetariana

Difficoltà: 2

Tempo: 30 minuti



Ingredienti (per 6 persone):

4 melanzane, 4 uova, q.b. – Parmigiano Reggiano, q.b. – pan grattato, q.b. – sale&pepe

Preparazione:

In acqua abbondante e salata, lessate le melanzane.

Intanto, preparate in una scodella le uova leggermente sbattute, il Parmigiano Reggiano grattugiato grosso, e il pan grattato anch'esso grattugiato a grana grossa.

Recuperate le melanzane, tagliatele a tocchi peggio che potete, sfilacciandole e accartocciandole nel peggiore dei modi, lasciando la buccia.

A questo punto create dei mucchietti irregolari di melanzana.

Mettete sul fuoco una larga padella con poco olio. Appena l'olio è caldo, cominciate a passare i mucchietti di melanzana nella scodella con l'impasto, rigirandola in modo che ne raccolga per bene, e poi metteteli in padella a soffriggere.

Appena sono dorati all'esterno, sono pronti.

Servite le polpette spappolate accatastate in disordine su un vassoio la cui base avrete "sporcato" con il ketchup!



Bloody Mary

Ecco a voi la vera ricetta (e la leggenda) del Bloody Mary, il cocktail più horror che esista. Cosa potrebbe mai esserci di più adatto per il vostro party di Halloween?

Cocktail Alcolico: sì

Difficoltà: 4

Tempo: 5 minuti

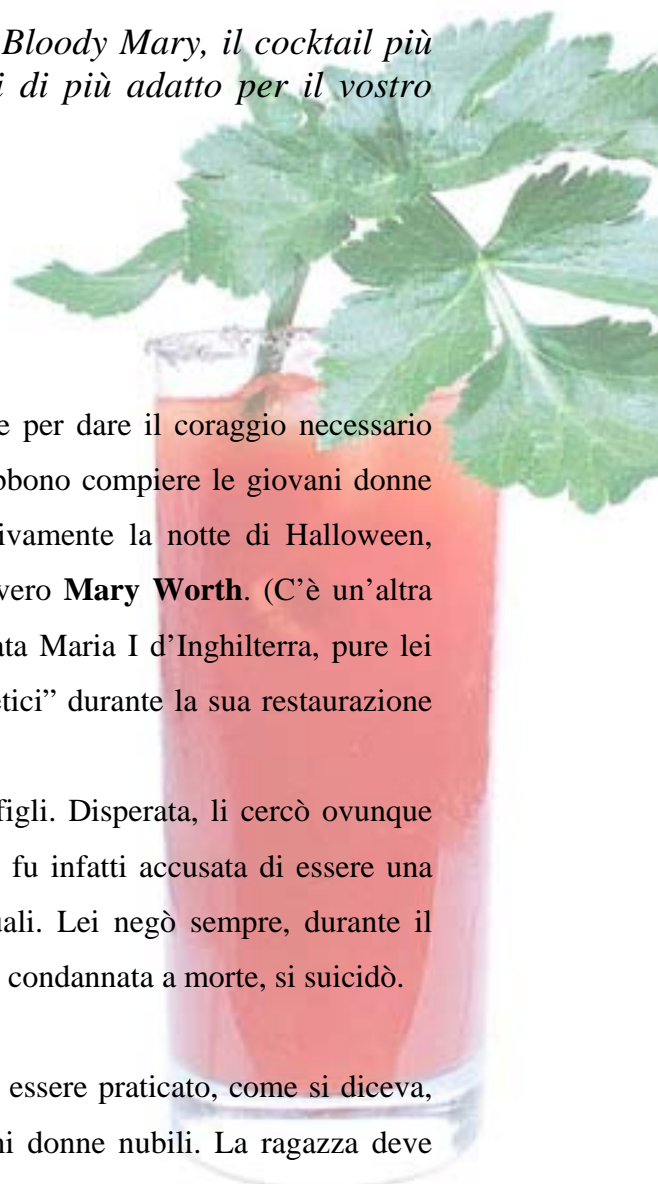
Il cocktail **Bloody Mary**, oltre a essere ottimo, serve per dare il coraggio necessario prima di un rituale tradizionale di Halloween che debbono compiere le giovani donne non ancora sposate. Il rito, che va compiuto esclusivamente la notte di Halloween, permette di evocare il fantasma di Bloody Mary, ovvero **Mary Worth**. (C'è un'altra famosa Bloody Mary, ovvero **Mary Tudor**, incoronata Maria I d'Inghilterra, pure lei molto horror visto che mandò al rogo più di 300 "eretici" durante la sua restaurazione del Cattolicesimo... ma questa è un'altra storia).

Mary Worth era una vedova, a cui vennero rubati i figli. Disperata, li cercò ovunque senza successo, ma i suoi guai erano appena iniziati: fu infatti accusata di essere una strega e di averli uccisi lei per i suoi esecrabili rituali. Lei negò sempre, durante il processo, ma nessuno le credeva. Prima di poter essere condannata a morte, si suicidò.

Da allora vive negli specchi.

È possibile evocarla tramite un antico rituale che può essere praticato, come si diceva, solo la notte di Halloween e solo da parte di giovani donne nubili. La ragazza deve salire una rampa di scale camminando all'indietro, con una candela accesa in mano e uno specchietto nell'altra, e la casa non deve avere alcuna luce accesa (se non avete scale in casa, potete improvvisare utilizzando quelle del condominio, o anche una scaletta di tre gradini o qualcosa di improvvisato: l'importante è il simbolo). A questo punto l'evocatrice dovrà guardare nello specchio e dire "*Io credo a Mary Worth*". Bloody Mary apparirà, riflessa dietro la sua spalla, mostrando a suo fianco il viso del futuro marito della ragazza.

Esiste però anche la possibilità, è giusto tu lo sappia, che a fianco di Mary tu veda un teschio. Questo significa che sei destinata a morire prima di sposarti.



Ma attenzione: non devi assolutamente girarti a guardarla direttamente, ma sempre guardare la sua immagine riflessa nello specchio. Se la guardi direttamente ti strapperà la faccia e caverà gli occhi, e infine ti porterà nello specchio con lei.

Ma veniamo al nostro drink.

Il celebre cocktail è generalmente attribuito all'attore statunitense **George Jessel** nel 1939. In verità, il cocktail di Jessel veniva sì chiamato Bloody Mary, ma era soltanto metà succo di pomodoro e metà vodka: non il Bloody Mary contemporaneo, quindi. Questo fu creato dal francese **Fernand Petiot**, che rilevò il cocktail da Jessel e lo arricchì con le spezie e con la preparazione sofisticata che l'ha reso davvero inimitabile. Sono poi sorte negli anni un'infinità di variazioni (per esempio con l'aggiunta molto popolare del Tabasco, o del succo di limone o di arancia) e di guarnizioni varie. Noi riportiamo di seguito la ricetta originale di Petiot, a nostro avviso insuperata.



Ingredienti:

60 ml di vodka ghiacciata, 60 ml di succo di pomodoro denso e freddo, 3 gocce di salsa Worcestershire, 4 grosse prese di sale, due grosse prese di pepe nero, due prese di peperoncino di Cayenna

Preparazione:

Coprite il fondo dello shaker con il sale, il pepe nero e il peperoncino di Cayenna.

Ricoprite con uno strato di salsa Worcestershire.

Aggiungete una spruzzata di succo di limone, e ghiaccio tritato.

Versate 60 ml di vodka liscia e 60 ml di succo di pomodoro denso.

Shakerate, filtrate e versate.

Potete guarnire sbizzarrendovi: una delle più classiche è uno stecchino di sedano.

Accompagnate con spiedini da cocktail a vostra fantasia.

Sangue del Diavolo

Un potente cocktail per il party di Halloween: forse siete vampiri e potete bere sangue umano, ma avrete il coraggio di bere il Sangue del Diavolo in persona? E cosa vi succederà, poi? Ecco a voi la ricetta.

Cocktail alcolico: sì

Difficoltà: 1

Tempo: 1 minuto



Ingredienti:

30 ml Cointreau, 40 ml di gin, 20 ml di vodka rossa

Preparazione:

Si tratta di un cocktail molto, molto, molto forte, semplice da preparare, che vi darà grosse soddisfazioni. I vostri ospiti cominceranno a vedere fantasmi e spiriti attorno, e qualcuno di loro vi racconterà che sta dialogando con Satana.

Come dicevamo, è molto semplice. Infatti è sufficiente mescolare il Cointreau, il gin e la vodka direttamente in un largo calice. Non bisogna aggiungere ghiaccio, e anzi dovrete tenere il cocktail a temperatura ambiente per un po', perché va servito tiepido, mai freddo (d'altra parte, è sangue, no?).

Non dovete mescolare (né naturalmente shakerare): è pronto così com'è.

Servitelo in un calice largo, di cristallo spesso e pesante: può essere trasparente o eventualmente ambrato. Posatelo su una tovaglietta rossa e non accompagnatelo con alcun tipo di guarnizione, né spiedini o altro.

Il Sangue del Diavolo va servito e bevuto assolutamente puro.

Non dovete per nessuna ragione rivelare ai vostri ospiti la ricetta del cocktail.

Ti piace cucinare?
Sei una persona creativa tra i fornelli?
Festeggerai Halloween?

RicetteHalloween.com organizza un concorso gratuito che fa al caso tuo, eccolo:

La Tua Ricetta di Halloween

Inventa un piatto dedicato alla festa di Halloween, battezzalo con un nome pittoresco e a tema con la notte del 31 ottobre, le creazioni migliori che arriveranno in redazione saranno raccolte in un ebook gratuito distribuito in tutta internet.

Il concorso **La Tua Ricetta di Halloween** è aperto a tutti: uomini e donne, adulti e bambini, italiani e stranieri.

Il concorso è completamente gratuito.

Puoi partecipare con una o più ricette di tua creazione, fino a un massimo di 5.

Le ricette possono essere di qualsiasi tipologia di piatto: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci, bevande.

Per partecipare ti basta inviare una email all'indirizzo

Redazione@RicetteHalloween.com

contenente:

- > il tuo Nome e Cognome (o un Soprannome)
- > la descrizione completa delle ricette da iscrivere alla gara (nome della ricetta, elenco degli ingredienti, modalità di preparazione)
- > una foto dei piatti cucinati (opzionale, ma se c'è è meglio!)

Tra tutte le ricette inviate la nostra redazione ne sceglierà 20 da pubblicare su un ebook gratuito che sarà distribuito in tutta internet nel periodo di Halloween 2010.

Naturalmente i creatori delle ricette pubblicate saranno accreditati: i loro nomi (o i soprannomi) compariranno all'interno dell'ebook insieme alle ricette inventate.

Il concorso chiude le sue iscrizioni il **30 Novembre 2009**.

Che aspetti a partecipare?

