

Pizzette di Halloween: Spider Pizza

INGREDIENTI (circa 22 pizzette)

- 1 rotolo di pasta per pizza (400 g)
- 2 sacchetti di olive nere denocciolate
- salsa di pomodoro

- 1 taglia biscotti di 6 cm di diametro

PREPARAZIONE

1. Ritagliare con il taglia biscotti le pizzette
2. Versare la salsa di pomodoro su ciascuna pizzetta
3. Infornare e far cuocere circa 15 minuti (seguite indicazioni sulla confezione)
4. Tagliare le estremità delle olive e usarle per fare la testa del ragno
5. Tagliare poi a metà le olive per fare il corpo del ragno
6. Tagliare delle piccole strisce di oliva per fare le zampette del ragno
7. Formare il ragno come vedete in foto
8. Far riscaldare qualche minuto le pizzette

NOTE: Una volta sfornate le pizzette potete aggiungere un cucchiaino di salsa se fossero troppo asciutte. Ho messo le olive dopo averle tolte dal forno per tenerle più sode.