

**GUIDA PRATICA PER
CREARE IL PERFETTO**

HALLOWEEN

**YOU &
MEAT.**

TASTE THE BEST.

All'interno troverai una ricetta
speciale e qualche consiglio per
allestire una tavola da paura!

JALABOOOORGER

INGREDIENTI

per 2 panini

Per la salsa

- 3 cucchiaini di Maionese
- 1 cucchiaino di Paprika dolce
- 1 cucchiaino di Ketchup.
- 4-5 gocce di Tabasco (o qualche goccia di aceto di mele)

Per anelli di Jalapeño fritti

- 2/3 Jalapeño (verdi e rossi)

Per la pastella:

- 120 g di farina 00
- 40 g di maizena
- 1 mezzo cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale
- 180 ml di acqua frizzante freddissima
- Olio di arachidi o girasole per friggere

Pane: 2 bun a scelta

Per la decorazione:

- striscie di formaggio (a piacere)
- ketchup
- maionese

PROCEDIMENTO

Attenzione

Prima di iniziare la cottura del burger, consigliamo di preparare la salsa e di friggere i jalapeños in modo da lasciarli raffreddare.



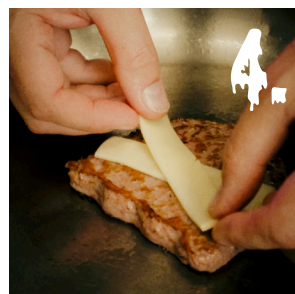
Scegli il GHOST BURGER che ti piace di più.



Apri la confezione, con delicatezza.



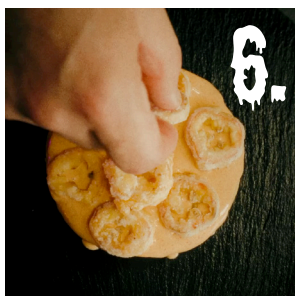
Cuoci il GHOST BURGER in padella, 2 minuti per lato a fuoco vivo e 7 minuti a fuoco basso rigirando più volte.



Quando la cottura sarà quasi ultimata, appoggia sopra le striscie di formaggio formando una X.



Stendere uno strato generoso di salsa sul pane.



Posizionare i jalapeños fritti (quanti ne preferite) sopra la salsa.



Ora è il momento di posizionare il GHOST BURGER!



Decora con maionese e ketchup creando dei piccoli occhi sopra il burger!

Bowl con bevanda rossa e mani di ghiaccio: usa un guanto in lattice (senza polvere) riempito di acqua e mettilo in congelatore il giorno prima.

Aggiungi elementi autunnali a piacere, oppure cospargi il tavolo di caramelle.

Ciotola di caramelle a tema Halloween

Sagoma di pipistrello in feltro: usa un foglio in feltro e ritaglia la forma di un pipistrello. Con il materiale avanzato ricava altre formine a tema (zucca, fantasma...)

Infine, aggiungi il tuo GHOST BURGER appena fatto!



Stampa questa pagina
e scrivi il tuo menù di Halloween!

