

Păianjeni Șmecheruști

Fie ca adaos amuzant la supe sau paste, fie ca finger food pe bufetul de Halloween – micii „păianjeni” sunt delicioși și se fac simplu și rapid. Iată cum:

Ai nevoie de:

- 🐾 Crenvurști Martinel
- 🐾 Spaghetti, Spaghettoni, Linguine
- 🐾 o oală suficient de mare cu apă sărată

Și așa se prepară:

- 1 Taie crenvurștii Martinel în bucăți de cca. 3 cm.
- 2 Rupe pastele crude în trei bucăți de lungime apropiată – cel mai bine iese dacă rupi câte 4–5 fire deodată.
- 3 Înfige cu grijă „picioarele” de paste în bucățelele de Crenvurști Martinel.
- 4 Acum nu-ți mai rămâne decât să fierbi „păianjenii” Martinel în apă sărată până când picioarele din paste au devenit moi...
- 5 ... aranjează pe farfurie și gata!

