

NONANTOLA

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 15 FEBBRAIO

AUTOFFICINA MOLINARI sas

348 9568898

Via Copernico 91 - Nonantola (MO)
Tel. 059 547835
molinari.sassi@legalmail.it



DOVE IL METALLO PRENDE FORMA



NUOVO SITO: www.omritaly.com
Via Nicolò Copernico, 114/116
Nonantola (MO)
059 546776
commerciale@omritaly.com

68° CARNEVALE
DEI RAGAZZI
DOMENICA
15 FEBBRAIO

Compie quest'anno 68 anni e..... li porta benissimo!

È il Carnevale dei Ragazzi di Nonantola, la cui 68a Edizione si terrà Domenica 15 Febbraio.

A partire dalle ore 14,00 e sino alle ore 17,30 Nonantola si animerà improvvisamente, lasciansi incantare dall'atmosfera gioiosa e divertente, come solo il Carnevale sa regalare con musica e stand gastronomici. A rapire l'occhio saranno soprattutto i colorati e stravaganti carri allegorici che sfileranno per le vie del paese.

Passate parola e riempite le strade di Nonantola, domenica 15 Febbraio!!! Possibilità di recupero in caso di pioggia il 22 febbraio o il 1° marzo.

Il Carnevale dei Ragazzi di Nonantola è iniziato nel 1956 al cinema Arena di Nonantola.

Si iniziava con una sfilata per le vie del paese e si concludeva con uno spettacolo teatrale.

Dopo qualche anno iniziarono le sfilate dei carri. Quest'anno l'edizione sarà la numero 68 e non la 70a causa Covid, con il fermo di 2 anni.

In collaborazione con il Comitato Carnevale, l'Associazione di Volontariato VPCN sarà presente con il proprio punto ristoro aperto a tutta la cittadinanza dalle 10.00 alle 18.00. Troverete: gnocco fritto caldo e patatine fritte. Un momento di festa e convivialità per grandi e piccoli. Il ricavato sarà destinato a sostenere le attività di volontariato sul territorio.

Vi aspettiamo numerosi per festeggiare il Carnevale insieme!



Carnevale potrebbe definirsi la festa del dolce fritto, ma si tratta di una ricorrenza in cui è possibile scatenare la fantasia e sperimentare ricette divertenti, insomma... A CARNEVALE, OGNI RICETTA VALE!

RUFOLI DI CARNEVALE
Ingredienti per l'impasto

550 gr di Farina 00

150 gr di Zucchero semolato
80 gr di Burro
50 ml di Succo d'arancia
4 Uova
Sale q.b.

750 ml di Olio di semi di arachidi (per friggere)
Zucchero a velo (per la finitura)

Ingredienti per il ripieno
300 gr di Biscotti secchi
100 gr di Amaretti
100 gr di Mandorle
80 ml di Rum
50 gr di Cedro candito a cubetti

20 gr di Cacao amaro in polvere

Preparazione

Raccogli i biscotti secchi spezzettati in una ciotola e versa a filo l'acqua tiepida necessaria a ridurli in poltiglia. In una terrina a parte, sbriochi gli amaretti. Aggiungi la poltiglia di biscotti e il cacao amaro. Unisci il cedro candito a cubetti. Proseguì con le mandorle tritate. Versa il rum. Amalgama accuratamente il tutto con un cucchiaino fino a ottenere un composto piuttosto omogeneo, quindi copri con pellicola trasparente e tieni da parte. Disponi su un piano di lavoro la farina a fontana. Rompi

al centro le uova e unisci la sfoglia sulla farcia, in modo da formare tanti triangoli regolari. Sigilla i bordi con i rebbi di una forchetta. Tuffa i rufoli in abbondante olio di semi bollente. Friggi per 4-5 minuti, rigirandoli spesso per farli dorare in maniera uniforme. Preleva quindi i dolcetti con un mestolo fiorato. Lasciali scolare su un foglio di carta assorbente da cucina. Disponi i rufoli su un piatto da portata, spolverizzali con uno strato generoso di zucchero a velo, porta in tavola e servi. Si conservano a temperatura ambiente, sotto a una campana di vetro, per 3-4 giorni massimo.



NUOVA S.P.Z. SRL



AUTOMAZIONI E MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
OFFICINA MECCANICA - LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

Via Leonardo da Vinci, 43/47 - NONANTOLA (MO)
Tel. 059 549060
info@nuova-spz.it - www.nuova-spz.it



Via Galileo Galilei, 50-50/A
Nonantola (MO)
Tel. 059.547112
info@meccanicansaloniti.it

