

NONANTOLA

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 15 FEBBRAIO

AUTOFFICINA MOLINARI sas

348 9568898

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

ERRE-PI

LAVORAZIONI MECCANICHE

www.errepisas.net
Via L. Da Vinci, 41 - Nonantola (MO)
Tel. 059 545146 - info@errepis.srl



Via di Mezzo, 96/2 - Tel. 059 545737
Nonantola (MO)
Via Sant'Agata, 84 - Tel. 051 6800209
Crevalcore (BO)



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, lasciandosi incantare dall'atmosfera gioiosa e divertente, come solo il Carnevale sa regalare con musica e stand gastronomici.

A rapire l'occhio saranno soprattutto i colora-

tissimi 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, sbriciola gli amaretti. Aggiungi la poltiglia di biscotti e il cacao amaro. Unisci il cedro candito a cubetti. Prosegui 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 un pizzico di sale. Sbatti leggermente le uova con i rebbi di una forchetta e dolcifica con lo zucchero semolato. Aggiungi il burro morbido a cubetti e unisci il succo di arancia. Amalgama per bene gli ingredienti con le mani fino a ottenere un panetto morbido ed elastico. Dividi l'impasto in piccole porzioni della stessa grammatura e stendi ciascuna di queste in una sfoglia sottile. Con l'aiuto di un apposito stampino, ritaglia la pasta in tanti quadrati da circa 5 cm di lato. Disponi al centro di ogni quadratino un cucchiaino di ripieno. Ripegi 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. Friggili per 4-5 minuti, rigirandoli spesso per farli dorare in maniera uniforme. Preleva quindi i dolcetti con un mestolo forato. 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.

Facebook:
Comitato Carnevale di Nonantola



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@meccanicansaloni.it

