

68° CARNEVALE DEI RAGAZZI - 12-15-17 FEBBRAIO

FORMIGINE



INKCOLOR
• INFORMATICA •
VENDITA E ASSISTENZA
PC HOME - PC GAMING - WORKSTATION
WWW.INK-COLOR.IT/STORE
059.9781607

AUTOSCUOLA GIOVANARDI



FORMIGINE - MO - 059/558315

Dal 1958 la prima Autoscuola a Formigine
www.autoscuolagiovanardi.it

Lavanderia Irene

📍 Via Indipendenza, 16 - Magreta (MO)
☎ 059 554248
✉ lavanderiarenemagreta@gmail.com
Seguici sui nostri canali social:
📷 [lavanderiarenemagreta](https://www.instagram.com/lavanderiarenemagreta)
📘 LAVANDERIA IRENE

Ingredienti per la glassa
200 gr di Miele millefiori
100 gr di Zucchero semolato

Preparazione

Riunite la farina in una ciotola e aggiungete le uova. Lavorate il tutto con le mani, fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Trasferite il panetto su un piano di lavoro e prelevatene man mano dei pezzi più piccoli.

Realizzate dei cordoncini spessi circa 7 cm. Tagliate ciascun cordoncino a tocchetti.

Formate tante palline. Disponete le palline su un piatto e cospargetele con un po' di farina per non farle attaccare.

Quando le palline saranno ben ricoperte di sciroppo, realizzate tante piccole porzioni su un foglio di carta forno.

Prima che si raffreddino completamente, decorate le pignolate con le perline di zucchero colorate. Fatele riposare per almeno 20 minuti.

Una volta ben fredde, sistemate la pignolata nei piattini individuali e servite.

Si conserva a temperatura ambiente, in un apposito contenitore ermetico o sotto una campana di vetro, per 2-3 giorni.

CASTAGNOLE

Ingredienti

280 gr di Farina 00

zucchero semolato, quindi profuma con la scorza grattugiata della bacca di vaniglia e un cucchiaino di grappa.

Aggiungi anche le uova e sbattile velocemente con i rebbi di una forchetta. Termina con la farina setacciata e il lievito in polvere.

Amalgama grossolanamente gli ingredienti con una forchetta.

Rovescia quindi il composto sul piano di lavoro e prosegui a impastare con le mani.

Al termine dovrai ottenere un panetto liscio ed elastico.

Ricava dall'impasto ottenuto tanti filoncini regolari e taglia poi quest'ultimi, a tocchetti da circa 2 cm di larghezza.

A questo punto, modella tante palline della grandezza di una noce.

Man mano che sono pronte, sistema le castagnole su un tagliere; quindi scalda in una padella capiente abbondante olio di semi di arachidi e portalo alla temperatura di 170 °C.

Immergi quindi le castagnole nell'olio di semi bollente, avendo l'accortezza di tuffarne pochi pezzi alla volta: in questo modo la temperatura dell'olio non scenderà rapidamente e otterrai un fritto asciutto e croccante.

Una volta pronte, preleva le castagnole fritte con un mestolo forato e lasciale asciugare su un foglio di carta paglia.

Disponi le castagnole su un piatto da portata, spolverizzele in superficie con uno strato generoso di zucchero a velo, porta in tavola e servi.

60 gr di Zucchero semolato

40 gr di Burro

8 gr di Lievito in polvere per dolci

2 Uova

1 bacca di Vaniglia

1 Limone

1 cucchiaino di Grappa

Olio di semi di arachidi (per friggere)

Zucchero a velo (per la finitura)

Preparazione

Raccogli in una ciotola il burro morbido con lo

CARNEVALE DEI RAGAZZI
12-15-17 FEBBRAIO



Scaldare lo strutto in una padella dai bordi alti e friggere le palline, poche alla volta.

Una volta ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. In una padella antiaderente versate lo zucchero. Aggiungete il miele. Mettete sul fuoco e fate sciogliere. Aggiungete le palline allo sciroppo di zucchero. Mescolatele per bene a fuoco dolcissimo.



SOCIETÀ AGRICOLA

COLOMBARO



- ALLEVAMENTO SUINI
- COLTIVAZIONE TERRENI
- ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI: BIOGAS E FOTOVOLTAICO

COLOMBARO DI FORMIGINE (MO) - Via Viazza di Sotto, 11
TEL. 059.553586

SCHÜCO
SHOWROOM PVC



Serramenti Panini s.r.l.

FALEGNAMERIA - IDEE IN LEGNO
SERRAMENTI IN LEGNO
ALLUMINIO - PVC - FERRO
ZANZARIERE
PORTE INTERNE - PORTE BLINDATE

www.serramentipanini.com
Tel. 059 553224 - amministrazione@serramentipanini.com
Via Sant'Antonio, 95 - Colombaro di Formigine (MO)

PUFFOLANDIA

PER DIVERTIMENTO
RAGAZZI & BAMBINI



Uno spazio dove
far divertire i tuoi bambini,
in tutta sicurezza

- Affitto per feste serali con karaoke
- Feste di compleanno su prenotazione
- Ingresso pomeridiano senza prenotazione 16.00-19.00 dal martedì alla domenica



[PUFFOLANDIA.FORMIGINE](https://www.instagram.com/puffolandia.formigine)

Per info e prenotazioni 379 2985565
Via dell'Industria, 14/16 - Formigine (MO)

