

CAMPOGALLIANO

57° CARNEVALE di
CAMPOGALLIANO - 15 FEBBRAIO

LA BOUTIQUE DEI SAPORI

FRUTTA, VERDURA, FORMAGGI,
OLIVE e TANTO ALTRO PROVENIENTE DALLA SICILIA

MARTEDÌ e VENERDÌ
MOZZARELLA di BUFALA
PANE CAMPANO e SICILIANO

351.7230654

VIA ROMA, 23 - CAMPOGALLIANO (MO)



57° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO
DOMENICA 15 FEBBRAIO

ORE 14
SFILATA DELLE MASCHERE
E DEI CARRI ALLEGORICI

SPAZIO GIOVANI CON DJ SET

PREMIAZIONE DEL GRUPPO E DELLA
MASCHERA PIÙ BELLI O SIMPATICI

STAND GASTRONOMICO

AREA GIOCHI

IN CASO DI MALTEMPO LA SFILATA SI SVOLGERÀ
LA DOMENICA SUCCESSIVA

www.comune.campogalliano.mo.it



Chi lo dice che per viaggiare
bisogna andare lontano?

togoloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

www.togoloco.com

@togolocoemiliaromagna

RICAMBI EURO

di Kayahan Onder

**COMPRIAMO e VENDIAMO RICAMBI AUTO
NUOVI e USATI**

Ottimi SCONTI su TUTTI i RICAMBI... chiamaci!!!

Via Del Passatore, 111 - Campogalliano (MO)
059 851694 - 320 4111364 - info@ricambieuro.it

Carnevale potrebbe de-
finirsi la festa del dolce
fritto, ma si tratta di una
ricorrenza in cui è possi-
bile scatenare la fanta-
sia e sperimentare ricet-
te divertenti, insomma...
**A CARNEVALE, OGNI RI-
CETTA VALE!**

GRAFFE NAPOLETANE Ingredienti

300 gr di Farina 00
200 gr di Farina Manitoba
200 gr di Patate lesse
30 gr di Zucchero
50 gr di Burro
2 Uova
100 ml di Latte
15 gr di Lievito di birra
1 cucchiaino di Grappa
1 Arancia (scorza)
1 Limone (scorza)

Olio di semi di arachide
q.b.
Zucchero semolato q.b.
Farina per la spianatoia
q.b.

Preparazione

Lava accuratamente le
patate, raccoglile in una
ciotola, copri di acqua
e sigilla con un foglio di
pellicola trasparente,
quindi lessale in mi-
croonde alla massima
potenza per 15-20 mi-
nuti o finché non saran-
no morbide. In alternati-
va, puoi bollirle in pen-
tola con il metodo clas-
sico, ma occorreranno
circa 35-40 minuti a se-
conda della grandezza
delle patate. Una volta
morbide, passale nello
schiacciapatate senza

sbucciarle e raccogli la
purea in un recipiente.
Sistema in una ciotola
capiente la farina 00 e la
manitoba, quindi crea
uno spazio al centro e
unisci lo zucchero. Sgu-
scia le uova e aggiungi le
patate schiacciate. Pro-
segui con la grappa.
Sciogli il lievito di birra
nel latte e versa la mi-
scela nella ciotola. Lavo-
ra tutti gli ingredienti
nella ciotola e, quando
saranno ben incorpora-
ti, trasferisci l'impasto
su un piano di lavoro e
forma un panetto. A
parte, raccogli il burro
morbido, la scorza di
arancia e di limone
quindi miscelali accura-
tamente. Aggiungi il

burro aromatico all'im-
pasto un cucchiaino per
volta, unendone un al-
tro solo quando il prece-
dente sarà ben assorbito.
Dovrai ottenere un
impasto liscio e omoge-
neo, non appiccicoso.
Forma una palla, mettila
in una ciotola, copri-
la con pellicola trasparen-
te e lasciala lievitare per
circa 2 ore. Per creare
delle graffe impeccabili,
ti consigliamo di infari-
nare il piano di lavoro,
stendere l'impasto con il
matterello e utilizzare
dei coppapasta di due
dimensioni diverse, uno
più grande e l'altro più
piccolo. Se non li hai a
disposizione, puoi sem-
plicemente arrotolare

dei filoncini e dare loro
la forma di un fiocco.
Una volta lievitato,
sgonfia leggermente
l'impasto, trasferiscilo
sul piano di lavoro spol-
verizzato di farina e
stendilo con il matterel-
lo in uno strato spesso
circa 1,5 cm. Forma le
graffe con un coppapa-
sta di circa 10 cm di dia-
metro e pratica un buco
al centro con uno stam-
pino di dimensioni mi-
nori. Puoi anche model-
lare delle graffe più pic-
cole, a seconda dei tuoi
gusti. Sistema ogni gra-
fa su dei quadratini di
carta forno e lasciale lie-
vitare per altri 30 minu-
ti. Per la frittura delle
graffe ti suggeriamo di

scegliere l'olio di semi di
arachide: caratterizzato
da un punto di fumo che
supera i 200 °C, è tra gli
oli che alterano meno il
gusto dei cibi. Trascorso
questo tempo, friggi una
graffa alla volta in olio di
semi di arachidi caldo
(la temperatura ideale è
di circa 160 °C), elimi-
nando dopo pochi istan-
ti la carta forno. Gira le
graffe di tanto in tanto
per far dorare in modo
uniforme entrambi i lati.
Scola le graffe quando
saranno ben dorate su
entrambi i lati, quindi
passale subito nello zuc-
chero semolato. Le graf-
fe napoletane sono
pronte per essere servi-
te.