

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)



Chi lo dice che per viaggiare
bisogna andare lontano?

to goloco
EMILIA-ROMAGNA IN POCHE CLICK

www.togoloco.com



@togolocoemiliaromagna

R
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@ricambieurop.it

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!

GRAFFE NAPOLETANE

Ingredienti

300 gr di Farina 00
200 gr di Farina Manito-
ba
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, coprile di acqua e sigilla con un foglio di pellicola trasparente, quindi lessale in microonde alla massima potenza per 15-20 minuti o finché non saranno morbide. In alternativa, puoi bollirle in pentola con il metodo classico, ma occorreranno circa 35-40 minuti a seconda della grandezza delle patate. Una volta morbide, passale nello schiacciatapate senza

sbucciare 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. Sguscia le uova e aggiungi le patate schiacciate. Proseguì con la grappa. Sciolgi il lievito di birra nel latte e versa la miscela nella ciotola. Lavora tutti gli ingredienti nella ciotola e, quando saranno ben incorporati, trasferiscili nell'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 accuratamente. Aggiungi il

burro aromatico all'impasto un cucchiaino per volta, unendone un altro solo quando il precedente sarà ben assorbito. Dovrai ottenere un impasto liscio e omogeneo, non appiccicoso. Forma una palla, mettila in una ciotola, coprila con pellicola trasparente e lasciala lievitare per circa 2 ore. Per creare delle grappe impeccabili, consigliamo di infarinarne il piano di lavoro, trasferiscili sul piano di lavoro spolverizzato di farina e stendilo con il matterello in uno strato spesso circa 1,5 cm. Forma le grappe con un coppapasta e lasciala lievitare per circa 10 minuti e pratica un buco al centro con uno stampino di dimensioni minori. Puoi anche modello-

re dei filoncini e dare loro la forma di un fiocco. Una volta lievitato, sgonfia leggermente l'impasto, trasferiscilo sul piano di lavoro spolverizzato di farina e stendilo con il matterello in uno strato spesso circa 1,5 cm. Forma le grappe con un coppapasta e lasciala lievitare per circa 2 ore. Per creare delle grappe impeccabili, consigliamo di infarinarne il piano di lavoro, trasferiscili sul piano di lavoro spolverizzato di farina e stendilo con il matterello in uno strato spesso circa 1,5 cm. Forma le grappe con un coppapasta e lasciala lievitare per circa 10 minuti e pratica un buco al centro con uno stampino di dimensioni minori. Puoi anche model-

lare delle grappe più piccole, a seconda dei tuoi gusti. Sistema ogni grappa su dei quadratini di carta forno e lasciale lievitare per altri 30 minuti. Per la frittura delle grappe ti suggeriamo di

57° CARNEVALE DI CAMPOGALLIANO
DOMENICA 15 FEBBRAIO

ORE 14
SFILATA DELLE MASCHERE
E DEI CARRI ALLEGORICI

SPAZIO GIOVANI CON DJ SET

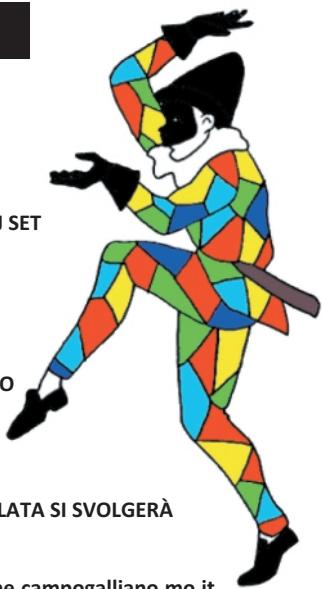
PREMIAZIONE DEL GRUPPO E DELLA
MASCHERA PIÙ BELLI O SIMPATICI

STAND GASTRONOMICO

AREA GIOCHI

IN CASO DI MALTEMPO LA SFILATA SI SVOLGERÀ
LA DOMENICA SUCCESSIVA

www.comune.campogalliano.mo.it



IDROCENTRO
TUTTA LA TECNOLOGIA QUANDO SERVE!

CAMPOGALLIANO (MO)
Via Magnagallo Ovest 5 - 059 528285

www.idrocentro.com

meglioalge

per il wellness, il bagno e la casa
il meglio che c'è!

RUBIERA (RE) - Via P. Togliatti 6/1
0522 621165 - www.meglioalge.it