



www.nipparts4wd.it

info@nipparts4wd.it

Tel. 059 527520

NIPPARTS®

NIPPARTS 4 WD ITALIA S.p.A.

Via del Passatore, 103/105/107
CAMPOGALLIANO (MO)



Vendita diretta
al pubblico dei ricambi
originali delle seguenti
marche:

TOYOTA - KIA
MAZDA - HYUNDAI
SUZUKI - NISSAN
MITSUBISHI
DAIHATSU

NOVITÀ

MG - BYD
LEXUS - ISUZU
HONDA - SUBARU
SSANGYONG / KGM
GREATWALL
FERRARI - MASERATI

CAMPOGALLIANO

**57° CARNEVALE DI
CAMPOGALLIANO - 15 FEBBRAIO**

IMPIANTI TECNOLOGICI

Barbieri & Lugli s.n.c.

Termoidraulica
Pavimenti
Rivestimenti
ARREDO BAGNO

059
526429
377
3286553

Via G. Di Vittorio, 66 - Campogalliano (MO) - info@barbierielugli.it - www.barbierielugli.it

FRITTELLE AL LIMONE

Ingredienti

1 Limone

150 gr di Farina 00

150 ml di Olio di semi di arachidi

50 gr di Zucchero semolato

8 gr di Lievito vanigliato

per dolci

1 uovo

Olio di semi di arachidi (per friggere)

Zucchero semolato (per la finitura)

Preparazione

Rompi l'uovo in una ciotola e unisci lo zucchero.

Lavora energicamente gli ingredienti con i rebbi di una forchetta. Versa l'olio di semi. Aggiungi il succo e la scorza del limone. Termina con il lievito e la farina, setacciati insieme. Amalgama con cura fino a ottenere una pastella liscia e priva di grumi, quindi scalda abbondante olio di semi in una padella e portalo alla temperatura di circa 170 °C. Non appena avrà raggiunto la giusta temperatura, tuffa l'impasto a cottura ambiente. Cchiaiate nell'olio bollente e lascia cuocere le frittellette fino a doratura; quindi prelevale e fallo asciugare su un foglio di carta assorbente.

carta assorbente da cucina. Passale ancora calde nello zucchero semolato. Proseguì in questo modo fino a esaurire tutta la pastella.

Si conservano a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico, per 1-2 giorni massimo.

do il liquore a filo.

Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, aggiungi anche il burro morbido a temperatura ambiente. Lavora con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Avvolgi quindi il pacchetto ottenuto nella pellicola trasparente e lascialo riposare per almeno 30 minuti: questo passaggio permetterà all'impasto di rilassarsi e ne faciliterà la stesura.

Trascorso il tempo di risposo, infarinata leggermente sia il piano di lavoro sia il panetto. Dividilo poi in quattro parti e stendi ciascuna con il matterello. Passa ora ogni pezzo nella macchina per la pasta, iniziando dallo spessore più largo e arrivando gradualmente a quello più stretto.

Man mano che riduci lo spessore, ripiega la sfoglia su se stessa per favorire la formazione delle bolle in cottura.

Alla fine dovrai ottenere delle sfoglie con uno spessore di circa 2 mm. Se non possiedi una sfogliatrice, puoi utilizzare il matterello: in questo caso, però, ricordati di

di farina per evitare che si attacchi e rigiralo di tanto in tanto per aumentarne l'elasticità.

A questo punto, con l'aiuto di un tagliapasta ondulato, dai forma alle chiacchieire ricavando dei rettangoli grandi circa 5x10 cm e pratica 1 o 2 taglietti al centro.

Man mano che sono pronte disponile su una teglia leggermente infarinata, ben distanziate tra loro. Ora procedi con la frittura: scalda l'olio in una pentola capiente con fondo spesso e borri di alti e attendi che raggiunga una temperatura di 170-175 °C. Quando la temperatura dell'olio sarà giusta, immergi una o due chiacchieire per volta e friggle per qualche istante, rigirandole per farle dorare uniformemente.

Non appena le chiacchieire saranno ben dorate e piene di bolle, scolate e sistematicamente sulla carta assorbente, così da rimuovere l'olio in eccesso. Fai raffreddare per almeno 15 minuti.

Le tue chiacchieire di Carnevale sono pronte: cospargile con abbondante zucchero a velo e gustale.

CHIACCHIERE

Ingredienti

200 gr di Farina 00
1 Uovo a temperatura ambiente

1 Tuorlo a temperatura ambiente

25 gr di Burro a temperatura ambiente

20 gr di Zucchero

20 gr di liquore all'anice Sale q.b.

Olio di semi di arachide (per friggere)

Zucchero a velo (per guarnire)

Preparazione

Inizia la preparazione di sponendo sul piano di lavoro la farina, lo zuc-

cherino e un pizzico di sa-

le. Crea al centro la clas-

sica fontana e aggiungi l'uovo e il tuorlo a tem-

peratura ambiente. Co-

mincia a impastare con l'aiuto di una forchetta,

frittelle fino a doratura;

quindi prelevale e fallo

asciugare su un foglio di

verso il centro e versan-



ABC BALANCE

CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001
ISO 45001



**VENDITA E
ASSISTENZA
BILANCE
PESE A PONTE
SOFTWARE**

A.B.C. Bilance s.r.l. - via Canale Carpi, 8 • Campogalliano (Mo)
Tel 059 527187 • info@abcbalance.it • www.abcbalance.it



CAMPOGALLIANO (MO)
Via Martiri della Libertà, 17
059 5806820



**ELENCO CARRI
ALLEGORICI**

IL CASTELLO DELLE PRINCIPESSE
I MARIACI
LA CASA DI CARTA
I SUPER EROI
BARBI

Vi aspettiamo a Campogalliano
domenica 15 Febbraio!!!

EDILIZIA MONTI
di Luigi Monti



**ASS. CONDOMINIALI
CARTONGESSO
RIFACIMENTO TETTI
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

PREVENTIVI GRATUITI

059 528286 - 335 7815632
ediliziamontiluigi@gmail.com
Via Canale Erba, 8
Campogalliano (MO)