

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 semo-
 lato
 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 cio-
 tola e unisci lo zucchero.
 Lavora energicamente
 gli ingredienti con i reb-
 bi di una forchetta. Ver-
 sa l'olio di semi. Aggiun-
 gi il succo e la scorza del
 limone. Termina con il
 lievito e la farina, setac-
 ciati insieme. Amalgama
 con cura fino a ottenere
 una pastella liscia e pri-
 va di grumi, quindi scal-
 da abbondante olio di
 semi in una padella e
 portalo alla temperatu-
 ra di circa 170 °C. Non
 appena avrà raggiunto
 la giusta temperatura,
 tuffa l'impasto a cuc-
 chiate nell'olio bollente
 e lascia cuocere le
 frittelle fino a doratura;
 quindi prelevale e falle
 asciugare su un foglio di

carta assorbente da cuc-
 ina. Passale ancora cal-
 de nello zucchero semo-
 lato. Prosegui in questo
 modo fino a esaurire
 tutta la pastella.
 Si conservano a tempe-
 ratura ambiente, in un
 contenitore ermetico,
 per 1-2 giorni massimo.

CHIACCHIERE

Ingredienti

200 gr di Farina 00
 1 Uovo a temperatura
 ambiente
 1 Tuorlo a temperatura
 ambiente
 25 gr di Burro a tempe-
 ratura 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-
 chero 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,
 spostando delicatamen-
 te la farina dall'esterno
 verso il centro e versan-

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 omoge-
 neo. Avvolgi quindi il pa-
 netto ottenuto nella
 pellicola trasparente e
 lascialo riposare per al-
 meno 30 minuti: questo
 passaggio permetterà
 all'impasto di rilassarsi e
 ne faciliterà la stesura.
 Trascorso il tempo di ri-
 poso, infarina leggermen-
 te sia il piano di lavo-
 ro sia il panetto. Divi-
 dilo poi in quattro parti
 e stendi ciascuna con il
 matterello. Passa ora
 ogni pezzo nella macchi-
 na per la pasta, inizian-
 do dallo spessore più
 largo e arrivando gra-
 dualmente a quello più
 stretto. Man mano che
 riduci lo spessore, ripie-
 ga la sfoglia su se stessa
 per favorire la formazio-
 ne delle bolle in cottura.
 Alla fine dovrai ottenere
 delle sfoglie con uno
 spessore di circa 2 mm.
 Se non possiedi una sfo-
 gliatrice, puoi utilizzare
 il matterello: in questo
 caso, però, ricordati di
 spolverizzare l'impasto

di farina per evitare che
 si attacchi e rigiralo di
 tanto in tanto per au-
 mentarne l'elasticità.

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

Man mano che sono
 pronte disponile su una
 teglia leggermente infar-
 rinata, ben distanziate
 tra loro. Ora procedi con
 la frittura: scalda l'olio
 in una pentola capiente
 con fondo spesso e bor-
 di alti e attendi che rag-
 giunga una temperatura
 di 170-175 °C. Quando
 la temperatura dell'olio
 sarà giusta, immergi una
 o due chiacchiere per
 volta e friggile per qual-
 che istante, rigirandole
 per farle dorare unifor-
 memente. Non appena
 le chiacchiere saranno
 ben dorate e piene di
 bolle, scolale e sisteme-
 le sulla carta assorben-
 te, così da rimuovere
 l'olio in eccesso. Fai raf-
 freddare per almeno 15
 minuti. Le tue chiacchie-
 re di Carnevale sono
 pronte: cospargile con
 abbondante zucchero a
 velo e gustale.

FORNO
il PANINO
PASTICCERIA
 di Sponza Fabio & C. s.n.c.

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



**ELENCO CARRI
 ALLEGORICI**

IL CASTELLO DELLE
 PRINCIPESS
 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)

ABC BILANCE

**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