

FINALE E.

T.B. TERMOIDRAULICA
di Borgatti Danny e Testoni Gianluca
Impianti Termoidraulici • Assistenza Caldaie
Auguri di Buone Feste!
Via Rovere, 31/o
Finale Emilia (MO)
333.4974221
t.b.termoidraulica@gmail.com

AUTOFFICINA VERONESI snc
• AUTOFFICINA
• ELETTRAUTO
• SOCCORSO STRADALE 24 H
Buone Feste!
0532 890089 - 338 1588783
Viale A. Passardi, 124/C
Scortichino (FE)
www.officinaveronesi.it

di burro e lo strutto sino a ottenere un "unguento" semifluido. Dividere la pasta in sei pezzi; lavorare ancora il primo pezzo e tirarlo sino a una sfoglia sottilissima di forma rettangolare; ungerla con la sesta parte della manteca di burro e strutto. Ripetere l'operazione con gli altri cinque pezzi di pasta, sovrapponendo e ungendo via via le sfoglie e non dimenticando di ungere l'ultimo, in superficie. Piegare all'interno, in tre parti, il lato lungo del "mattone" così ottenuto; fare riposare l'impasto, ricoperto, in frigorifero per circa 20 minuti. Tirare nuovamente la sfoglia sempre nello stesso senso, avendo l'avvertenza di lasciare verso l'alto la parte piegata per ultima e senza mai voltare la pasta di sotto in su, all'altezza di mezzo centimetro e alla stessa larghezza della tortiera rettangolare che si vuole usare, ma lunga il triplo. Imburrare la tortiera e foderarla con un terzo di sfoglia; cospargere con la metà del formaggio grana parmigiano-reggiano tagliato a fette sottilissime e spruzzare leggermente con poca acqua; ricoprire con la seconda sfoglia, ancora formaggio e acqua, infine posare la terza sfoglia saldando bene la pasta dei bordi. Incidere leggermente la superficie della "sfuiàda" con la punta di un coltello in modo da formare rombi o quadrati di 5 cm. di lato e fiorire con il burro rimasto (50 gr.) a fiocchetti.
Far cuocere a forno caldo (200 gradi) finché la pasta non ha preso un bel colore rosato. La "sfuiàda" va mangiata caldissima. Ricetta un po' elaborata che richiede tempo ed esperienza; il risultato, però, vi ripagherà di ogni fatica.



PRESTO IL PROGRAMMA DELLA FESTA DELLA SFOGLIATA SU:
www.comune.finale.mo.it

DICEMBRE FINALESE

Vi aspettiamo per un magico dicembre!
---DOMENICA 6 DICEMBRE---
Piazza Garibaldi
Dalle ore 15.00
Finale si Accende
-Accensione albero di Natale
-Villaggio di Babbo Natale
-Giochi
-Musica
-Laboratori per bambini
-Sorprese, Regali
-Golosità
-Le pattinatrici!
---SABATO 12 E DOMENICA 13 DICEMBRE---
Incanto di Natale
---DOMENICA 20 DICEMBRE---
Natale Fashion! Sfilata

Vendita diretta carni bovine
Azienda Agricola
LE RONDINI
di Pasquale Piricò
PRODUZIONE PROPRIA
VENDITA AL DETTAGLIO
www.aziendaagricolalerondini.it
Azienda Agricola Le Rondini
Via Mirandola, 76 - MASSA FINALESE (MO)
Cell. 329 7606601

SALUS S.R.L. POLIAMBULATORIO SALUS
52 professionisti.
30 aree.
1 indirizzo.
Visite e consulenze specialistiche • Nutrizione
Diagnostica per immagini • Fisioterapia e riabilitazione
Punto prelievi e analisi • Odontoiatria e ortodonzia
Medicina del lavoro e dello sport • Medicina estetica
Alcune prestazioni sono disponibili anche a domicilio.
Via per Modena 34/B, Finale Emilia (MO)
Tel. 0535 96352 | WhatsApp 347 857 3914
Studio dentistico 329 758 9676
www.poliambulatoriosalus.org
Direttore Sanitario: Dr. Giuseppe Bianchini

Cucina Tradizionale
PASTA • FRESCA
La Nonnina
Home Restaurant
Cucina Vegana
Buone Feste!
Pasta fresca e
Secondi piatti della tradizione
e Cucina VEGANA
PRENOTA AL 327 9626935
Consegna anche domicilio
Ci trovi a XII Morelli (FE) Via Busi 7

SAN GIUSEPPE LAVORATORE
IMPRESA di COSTRUZIONI
Edilizia - Termoidraulica
Impermeabilizzazioni
SOA LAGHI
CERTIFICAZIONI:
ISO 9001:2015
ISO 45001:2018
Cassa Edile Awards 2026
geom.roglia@ediliziasgl.it
Finale Emilia (Mo)
345.8975598
0535.760236