

CARNEVALE

30 MARZO

MEDOLLA



DOMENICA 30 MARZO

Ore 15.30
Concorso Sfilata
Gruppi in Maschera

Verranno premiati
la miglior **maschera**,
la miglior **coppia**,
il miglior **gruppo**.

In caso di maltempo
la manifestazione
avrà luogo
Domenica 6 aprile.

Durante lo svolgimento della festa,
le vie interessate saranno chiuse
al traffico automobilistico.

Facebook: Proloco Medolla

RICAMBI AGRICOLI
fornitura ricambi per
trattori & mietitrebbie



**VENDITA RICAMBI MULTIMARCA PER
TRATTORI E MIETITREBBIE**

Fiat Agri; New Holland; Case-Ihi; Steyr;
Landini; McCormick; Valpadana; Carraro;
Same; Lamborghini; Deutz; Hurlimann;
Laverda; Braud; John Deere;
Massey Ferguson; Fendt; Valtra.



FARI E FANALI GRASSI E LUBRIFICANTI FILTRI CARDANI

Via Perossaro, 414
San Felice s/P (MO)
Cell. 344 - 2728283
mbricambiagricoli@gmail.com

TABACCHERIA RICEVITORIA EDICOLA SEGNALI DI FUMO

Hub Amazon e Punto Poste
Fotocopie - Valori Bollati - Bollo auto
Distributore h24 sigarette - Bibite - Snack
Pagamento bollette luce - Gas - Telefono - Ricariche

Via Statale, 113 - Medolla (MO) - Tel. 0535.51084

MAGAZZINO EDILE SPEZIALI S.R.L.



DISTRIBUTORI
EDILI
CONSORZIATI



seguiaci su
facebook

Via San Matteo, 66 - Medolla (MO)
Tel. 0535.53201

info@magazzino-speziali.it - www.magazzino-edile.it

DOLCI DI CARNEVALE
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!

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 disponendo sul piano di lavoro la farina, lo zucchero e un pizzico di sale.

Crea al centro la classica fontana e aggiungi l'uovo e il tuorlo a temperatura ambiente.

Comincia a impastare con l'aiuto di una forchetta, spostando delicatamente la farina dall'esterno verso il centro e versando il liquore a filo. Puoi utilizzare il liquore che preferisci: all'anice come nel nostro caso, oppure rum, grappa, Grand Marnier ma anche vino bianco dolce o succo d'arancia.

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 panetto 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 ri-

sposo, infarina 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 spolverizzare l'impasto 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 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 infarinata, ben distanziate tra loro. Ora procedi con la frittura: scalda l'olio in una pentola capiente con fondo spesso e bordi alti e attendi che raggiunga una temperatura di 170-175 °C.

Quando la temperatura dell'olio sarà giusta, immergi una o due chiacchiere per volta e friggile per qualche istante, rigirandole per farle dorare uniformemente.

Non appena le chiacchiere saranno ben dorate e piene di bolle, scolale e sistemale sulla carta assorbente, così da rimuovere l'olio in eccesso. Fai raffreddare per almeno 15 minuti. Le tue chiacchiere di Carnevale sono pronte: cospargile con abbondante zucchero a velo e gustale.

RISTORANTE
PIZZERIA

Osteria
del Teatro
Marco Cavazza

Viale Rimembranze, 1
Medolla (MO)
0535 53099
331 2758010

Seguici su Facebook
@Osteria del Teatro

Seguici su Instagram
@osteria_del_teatro_medolla

Lunedì chiuso

BERGAMINI LUIGI

50 anni di attività

SERVIZI

ELETTRAUTO

BERGAMINI LUIGI

Assistenza climatizzatori

Cell. 342 8541513
Via Provinciale, 7
MEDOLLA (MO)

SPESA