



Camper Club Montegrappa



Sede presso il Centro Parrocchiale di Nove (VI) in Piazza de Fabris il primo e il terzo Giovedì del mese alle ore 20.45
Info sig. Maurizio 335-7713007 e-mail cmontegrappa@libero.it sig. Mario 340.0778203 sig. Roberto 3488866796

www.camperclubmontegrappa.it

Giovedì 20 Marzo 2014

Vi proponiamo

una serata da trascorrere in compagnia per festeggiare la:

FESTA del PAPA'

brindando, cantando, barzelettando e chi più ne ha più ne metta

La serata si terrà presso il BAR del Centro Parrocchiale di Nove(VI)

Alle ore 20.00

per la serata vi proponiamo una cena a base di bruschetta, bevande e caffè

Il costo della partecipazione è di circa € 12,00

Sono graditi dolci dalle nostre Signore

Adesioni a Maurizio 335-7713007 Giuseppe 333-7955757 e/o entro il 18 Marzo

Dessert gradevolmente profumato al Rum da regalare ai papà per la loro ricorrenza

Il 19 marzo è la 'Festa del Papà' in ogni casa è usanza preparare un **dolce**. Questa **ricorrenza religiosa** viene celebrata in tutte le parrocchie, conventi e monasteri dove i monaci, suore preparano dolci della tradizione come biscotti di mandorle, frittelle, ciambelle profumate di uova, anice e Vin Santo mentre i bambini agli asilo preparano bigliettini, pensierini con carta e forcicine da donare ai loro papà. Ogni zona d'Italia ha una suo dolce tradizionale come le zeppole fritte o al forno di Napoli, le frittelle di riso toscane, i bignè ripieni del Nord Italia fino agli sfinci del Sud. Questa ricetta veniva preparata nella zona vinicola fiorentina. Provate a cucinare queste **frittelle** La **preparazione** di questi bocconcini fritti è molto **semplice** e il risultato sarà un abbraccio ed una tenera carezza.

Ingredienti:

- 250 g di riso originario
- 600 ml di latte
- 2/3 uova
- 1 noce di burro
- la buccia grattugiata di un limone e di un'arancia
- 1 bustina di vanillina
- 1 bicchierino di Rum o Limoncello
- 100 g di farina
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 l di olio per friggere
- zucchero semolato o vanigliato

Svolgimento:

Il giorno prima della preparazione cuocete il **riso nel latte** fino che sarà diventato una crema. Una volta tolto dal fuoco aggiungetevi lo zucchero e le bucce degli **agrumi** e il **Rum**. Se non lo avete potete mettere un bicchierino di Limoncello o Vin Santo e riponete a riposare per tutta la notte. Riprendete la zuppiera da dove uscirà un odore inebriante di liquore e agrumi ed unite le uova, una noce di burro, la vanillina ed adagio adagio la farina ed il lievito vanigliato fino a formare un composto sodo e privo di grumi. Se fosse troppo liquido aggiungete un **poco di farina**. Ora mettete sul fuoco una grande padella contenente **olio di semi** d'arachide e quando avrà raggiunto il giusto punto di ebollizione versate il composto che avrete prelevato con l'aiuto di un cucchiaino da caffè, altrimenti rimarranno crude all'interno fino che saranno dorate ed asciutte. Scolatele dall'unto in eccesso e servitele cosparse di **zucchero semolato** e vanigliato.

