

A Troia termina a mezzanotte al suono del "Campanone".



Il Carnevale è una festa che si celebra in molti paesi del mondo con l'usanza di sfilate di carri allegorici, e si possono vedere creature di cartapesta, maschere e gruppi in costumi dai mille colori in una cornice davvero unica. Il Carnevale di Foiano (Arezzo) è il più antico Carnevale d'Italia, essendo nato nel 1539. Questo periodo è un'esplosione di delizie fritte, dolci e salate e dolcetti decorati con variopinte glasse avvolti da un'enorme quantità di zucchero a velo. Durante questo periodo si gustano molti dolci tipici tradizionali di Carnevale, i nomi sono differenti e variano nelle diverse regioni: ci sono le frappe emiliane, le graffe campane, le bugie e friccì piemontesi, nastri, chiacchiere ecc. Anche durante questo periodo non può mancare il finissimo cioccolatino Gianduiotto inconfondibile per la sua forma a barchetta è uno dei più caratteristici prodotti torinesi, la sua origine risale al primo ottocento quando a causa del blocco continentale voluto da Napoleone, le importazioni del cacao diventarono molto difficili, gli ingegnosi pasticceri piemontesi cominciarono a preparare il cioccolato aggiungendo al cacao la pregiata nocciola delle Langhe. Nel 1852 Michel PROCHET iniziò a produrre una pasta di cioccolato e nocciole chiamato Gianduja in onore della omonima maschera torinese. Fu questa allegra figura a distribuire alla folla festante che sfilava per il carnevale del 1865 degli squisiti cioccolatini a base di cacao e nocciole. Che Carnevale sarebbe senza frittelle?

Una deliziosa e facile ricetta, per eseguire delle frittelle di ricotta e limone

I mille colori del.....carnevale

Scritto da Netta Paolella
Martedì 05 Marzo 2019 17:13

Ingredienti: ricotta 400gr, 3 uova, 2 limoni, pan grattato 200 gr, zucchero a velo, olio di semi per friggere.

In una ciotola amalgamare la ricotta con il succo e la scorza grattugiata del limoni, unire 2 uova sbattute e continuare a lavorare fino ad ottenere un composto denso e omogeneo. Formare delle frittelle con l'impasto e passarle prima nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato per 2 volte, friggere le frittelle nell'olio di semi caldo girandole spesso. Scolarle e adagiarle sulla carta assorbente e spolverizzare con lo zucchero a velo, queste frittelle sono da gustate durante questi giorni di festa ed anche in altre occasioni.

Come si può leggere sulla foto, l'autore è MIHAI BURSUC.