

Parrocchia San Giuseppe Artigiano - Villanova di Guidonia

"Anno di San Giuseppe"

19 marzo 2021 - Solennità di San Giuseppe Sposo della B.V. Maria

FESTA DEL PAPÀ

PREPARIAMO INSIEME IL DOLCE TIPICO DELLA FESTA DEL PAPÀ PER IL 19 MARZO
E UN MENÙ A LUI DEDICATO PER IL PRANZO DI DOMENICA 21 MARZO!

Con la preghiera ringraziamo il Signore per averci donato i papà
e per essere per noi un Padre amorevole!

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE
(INGREDIENTI PER CIRCA 12 ZEPPOLE)

- 50 g di acqua
- 100 g di burro
- 150 g di farina
- Un pizzico di sale
- 5 uova medie
- crema pasticcera q.b.
- ciliegie sciroppate
- zucchero a velo

• In una pentola versiamo l'acqua e il burro, aggiungiamo un pizzico di sale e portiamo sul fuoco. Mescoliamo fino a completo scioglimento del burro.

• Appena inizia a bollire aggiungiamo tutta la farina e mescoliamo con il mestolo per qualche minuto fino a che l'impasto forma una palla compatta. Quindi togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.

• A questo punto aggiungiamo le 5 uova medie, una alla volta. Amalgamiamo bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo. L'impasto diventerà denso e cremoso.

• Riempiamo una sac à poche con

una punta a stella. In una teglia rivestita di carta forno formiamo le zeppole. Facciamo due giri lasciando vuoto il centro e tenendo un po' di distanza tra una e l'altra perché si gonfiano in cottura.

• Mettiamo in forno ventilato a 200°C per i primi 15 minuti, poi abbassiamo a 190°C per altri 10 minuti. Quindi spegniamo il forno e teniamo lo sportello socchiuso, possiamo bloccarlo con un mestolo. Teniamo le zeppole in forno fino a raffreddamento.

Quando le zeppole di San Giuseppe sono pronte possiamo guarnire con la crema pasticcera aiutandoci con la sac à poche. Cerchiamo di riempire prima il centro e poi facciamo un bel ricciolo di crema sopra. Mettiamo un'amarena sciroppata al centro di ogni zeppola e spolveriamo di abbondante zucchero a velo.



MENÙ PER IL PAPÀ

ANTIPASTO

Tartine fantasia da tagliare a forma di camicia o cravatta

PRIMO

Pasta al forno con salsiccia e mozzarella

SECONDO

Involtini di pollo, prosciutto e formaggio

DOLCE

Tiramisù al caffè

