



COMUNE DI PAGLIARA
CITTA' METROPOLITANA DI MESSINA
C.A.P. 98020
Cod. Fisc. e Part. Iva: 00414810838
Tel. 0942/737168 Fax 0942/737203

2° EDIZIONE GIORNALINO

PAGLIARA SOCIALE

INSIEME A TE

CHRONOS



LE NOSTRE ATTIVITA'

❖ Torneo di Scopa



❖ Usi e Tradizioni da Ricordare



❖ Sfizi e Golosità



La Cucina è un luogo gradevole e piacevole nel quale spesso trascorriamo molto tempo, non solo per preparare pranzi, cene e merende per amici e parenti, ma può anche essere un luogo per trascorrere del tempo con persone che possono tramandarci dei trucchetti che soltanto le persone di un tempo possono sapere insieme a delle tradizioni culinarie deliziose : ad esempio un pomeriggio d'estate insieme ai nostri Anziani abbiamo pensato di fare un bel dolce con un frutto prettamente estivo: la Pesca.



Ingredienti :

250 g di farina di grano tenero tipo 00
6 pesche nettarine
150 g di zucchero semolato
2 uova
50 g di burro
1 bustina di vanillina (io utilizzo la bacca di vaniglia)
la scorza grattugiata di un limone naturale
1 bustina di lievito per dolci
latte q.b. (di solito ne uso sui 150 ml)



burro e farina per lo stampo
2 cucchiaini di zucchero per spolverizzare le pesche
zucchero a velo a piacere

Procedimento :

In una ciotola montate le uova intere con lo zucchero fino a quando saranno diventate bianche e spumose.

In un'altra ciotola a parte setacciate insieme la vaniglia, la farina, il lievito e versateli, poco alla volta, sulle uova cercando di non smontarle. Amalgamate al composto il burro fuso, la scorza di limone e il latte mescolando sempre con delicatezza dal basso verso l'alto. Aggiungete al composto 2 pesche sbucciate e tagliate a cubetti. Lavate, sbucciate e tagliate a fettine abbastanza sottili le altre pesche.

Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm, versate dentro il composto, livellate bene con il dorso di un cucchiaio e posate sulla superficie le fettine di pesca. Cospargete la superficie del dolce con 2 cucchiaini di zucchero ed infornate la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora (fate sempre la prova stecchino). Sfornate, lasciate raffreddare, cospargete di zucchero a velo e servite.



I NOSTRI EVENTI ESTIVI

❖ La Sagra del Dolce



❖ La Sagra del Pane Condito



❖ La Gita ad Etnaland col Comune



*UN PO' DI NOI
CON VOI!*



RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo

per la collaborazione e la disponibilità

alla realizzazione di questo giornalino

il Sindaco Sebastiano Gugliotta ,

l'amministrazione comunale,

la Responsabile del progetto Caterina Ceruso

e i nostri OLP.

