

LA RICETTA

INGREDIENTI: Farina, zucchero, sale, latte, acqua, olio, lievito.

Preparazione e lavorare a lungo gli ingredienti, lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido per mezz'ora, dar forma col matterello ad un disco delle dimensioni di un piatto e friggere in olio bollente.

È buona da sola o accompagnata con salumi e formaggi preferenza teneri, ottima anche con miele e marmellata.



Per contattarci: Comitato sagra piè fritta
athosponti@alice.it



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Imola

La nostra festa popolare



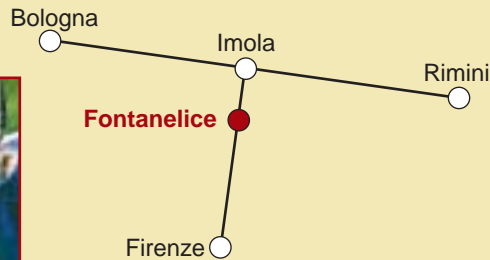
SAGRA **PIE' FRITTA**
FONTANELICE

ogni anno
il Lunedì di pasqua

Il nostro paese

FONTANELICE

1900 abitanti situato nella verde valle del Santerno sulla collina toscano-romagnola a 17 chilometri da Imola. È associato alle città del vino, è ricco di allevamenti di bovini di razza romagnola e di coltivazioni di frutta.



La nostra sagra

Si svolge il Lunedì di Pasqua, fin dal mattino presso gli stand potrete trovare la piè frita con i vini locali, il mercato con oltre 50 bancarelle, una mostra di pittura. Nel pomeriggio vedrete sfilare gli asini nel paese dietro la banda musicale e le fruste di romagnola.

Alle ore 16 gli 8 rioni daranno vita presso l'asindromo alla spettacolare e pazza corsa con gli asini. Per finire tutti nel centro storico per l'arrivederci al prossimo anno.

