

**Castagnole farcite per un
Carnevale super!**



© Federica Di Marcello photography

Quando

Carnevale chiama – **castagnole** rispondono.

Febbraio è per antonomasia il mese del Carnevale e, tra mascherine

colorate, coriandoli, stelle filanti, frappe, tortelli, bomboloncini e frittelle, non potevano certo mancare le castagnole.

Ora però devo confessarti un segreto, anzi due.
Non ho mai amato il carnevale e odio friggere!

Ovviamente quindi ti starai chiedendo: non ti piace il carnevale, non sopporti la frittura e ti dai ai fritti di carnevale?

Ebbene sì, anche se la coerenza vorrebbe altro.

Ma quando la richiesta viene da una piccola, tenerissima “peste” con due occhi azzurri come il cielo di primavera, tu al posto mio che faresti?

Ma le castagnole, of course,

piccoli bocconcini di pasta grandi quanto una castagna, dal cuore morbido sotto una croccante crosticina zuccherata.

Raccolta la sfida, per la gioia della mia dolce “peperina”, oggi ti propongo le castagnole in una versione ancora più golosa, con un ripieno di confettura all’interno.

Prepararle richiederà un po’ di pazienza ma ne varrà sicuramente la pena.

Ti aspetto su Dolcidee con la golosa ricetta.

Un abbraccio e alla prossima...

Post **#incollaborazioneconcameo**