

II Taralluccio o Cielle rechiene



Dolce tipico abruzzese la cui caratteristica principale è il ripieno di marmellata di uva amalgamata con mosto cotto a cui vengono aggiunti noci, mandorle, biscotti tritati, buccia d'arancia caffè e cannella.

Una delizia per il palato!



II bocconotto o Lu bucchenotte

La "Casa del bocconotto" di Biondi Giulia nata nel lontano 1967, mantiene ancora oggi la ricetta originaria del tipico dolce frentano "il bocconotto", tramandata di generazione in generazione dalla sua famiglia originaria di Castel Frentano. Dolce dal gusto soave a forma di tartelletta circolare, fatta di pasta frolla spolverata di zucchero, farcita all'interno di fine cioccolato, mandorle tostate, profumata cannella e altri ingredienti amalgamati con sapiente maestria, che creano con la pasta frolla un connubio favoloso!

Provare per credere.





Mignon



