# CASTAGNE FUMÉ AL BALSAMICO



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Ingredientes Menù

1 confezione Castagne al miele di acacia - AV1X

q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

## Ingredientes

100 g Pancetta affumicata

## Preparación

Per 6 persone

Scolare le Castagne, quindi avvolgerle con le fettine di pancetta affumicata. Trasferire le Castagne su una placca e cuocerle in forno a 180° per 10 minuti fino a quando risulteranno ben rosolate. Servire le Castagne ben calde con gocce di Glassa all'aceto balsamico.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)