

CASTAGNE FUMÉ AL BALSAMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

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.

Ingrédients Menù

1 confezione Castagne al miele di acacia - AV1X
q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Ingrédients

100 g Pancetta affumicata