CASTAGNE FUMÉ AL BALSAMICO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

1 confezione Castagne al miele di acacia - AV1X

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

Ingredienti

100 g Pancetta affumicata

Procedimento

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 legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)