

## 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