

CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO IN CAMICIA DI PANCETTA ROSTICCIATA AL BALSAMICO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 150g Cipolle Chiare "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 200g pancetta stagionata al pepe nero
- 10cl aceto balsamico tradizionale Modena

PROCEDIMENTO

- Adagiare la pancetta su un sauté.
- Far scaldare a fuoco vivo, aggiungere l'aceto balsamico e far ritirare.
- Disporre in un piatto di portata, disporre le cipolline precedentemente riscaldate e decorare a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cipolle Chiare "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"