

Lardo con miele di castagne

Ingredienti

- 200 gr. di lardo tagliato a fettine
- 20 castagne
- 2 cucchiari di miele di castagna
- acqua q.b. •

Procedimento

Incidete le castagne e fatele bollire per circa 20 minuti e sbucciatele ancora calde. In un pentolino sciogliete il miele con un po' di acqua portando a bollore, aggiungete le castagne, spegnete il gas e lasciate ra redden. Su ogni piatto disponete qualche fetta di lardo e una ciotolina con le castagne e lo sciroppo al miele ancora tiepido.

Accompagnate questo antipasto con qualche fetta di pane nero.