

Parma Ham og mozzarella ost med rucolasalat



Til to personer

- 2 store tomater, skåret i skiver
- 2 store håndfuller vill rucolasalat
- 2 hele mozzarella oster
- 8-10 skiver Parma skinke
- Kaldpresset olivenolje som drysses på
- Balsamico eddik som drysses på

Legg tomatskivene og en håndfull rucolasalt på to tallerkener. Riv eller skjær mozzarella osten i biter og plasser den ved siden av. Fold sammen Parma skinkeskiver og arranger dem på hver tallerken. Dryss kaldpresset olivenolje og Balsamico eddik over mozzarella osten, og server med en gang.

Parma skinke sandwich med ricotta-ost og fikener



Til fire personer

- 1 ciabatta brød
- 1-2 teskjeer olivenolje
- 225g ricotta ost
- 2-3 ferske eller halvtørkede fikener, skåret i skiver
- 1 moden fersken (nektarin og pære er også godt) med kjernen fjernet og skåret i tynne skiver
- 4 teskjeer lønnesirup eller klar honning
- Nymalt sort pepper etter smak
- 8-12 skiver Parma skinke

Skjær ciabatta brødet i to horisontalt, og kutt deretter hvert stykke i to. Dryss på litt olivenolje og smør et tykt lag med ricotta ost på hvert stykke. Legg fiken og ferskenskivene over osten og dryss 1 teskje lønnesirup eller honning over frukten. Smak til med litt nymalt sort pepper. Brett 2-3 skiver Parma skinke over hvert smørbrød og server med en gang.



CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI PARMA

Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma (Italia)
Tel. +39.0521.246211

www.prosciuttodiparma.com
info@prosciuttodiparma.com

Consorzio del Prosciutto di Parma,
CCIAA di Parma Num, Iscriz Reg
Imprese 00252820345.



PARMA SKINKE

Er naturlig





Parma skinke er naturlig

Parma skinke er en perle i den italienske kulinariske tradisjonen, som er blitt verdsatt i flere århundre. Det unike mikroklimaet i Parma og produsentenes kunnskaper gir skinken dens lekre, søte smak.

Parma skinke kan ifølge loven bare produseres i området rundt Parma, og grisene må være født og oppdrettet i Italia. Skinketradisjonen i dette distriktet går 2000 år tilbake i tiden.

Parma skinke er et naturlig produkt. Det eneste som tilsettes i bearbeidelsen er salt. Skinken har dessuten lavt kolesterolinnhold og er rik i protein.

Serveringstips



- Server Parma skinke i tynne skiver, ved romtemperatur.
- Du kan tilbrede en klassisk forrett ved å legge tre eller fire skiver Parma skinke på en tallerken og ganske enkelt servere den sammen med ferskt italiensk brød.
- Prøv å pakke ferske fikener eller melonskiver i Parma skinke.
- Lag et italiensk smørbrød ved å legge skiver av Parma skinke på et sprøtt rundstykke sammen med fersk eller røkt mozzarella ost og tomatiskiver.
- Rull skiver av Parma skinke rundt grissini (brødpinner) eller sprøkokte asparges, med små løvtynne skiver av Parmesanost.
- Riv Parma skinke i strimler for å sette smak på pastaretter, ris eller risotto, og grønnsaker som grønne bønner og erter.



Hertugskronens garanti

Parma skinke kjennetegnes av den berømte hertugskronen som garanterer at den er ekte. Bare de beste skinkene, som er lagret i minst 12 år, merkes med hertugskronen og selges som Parma skinke.

