

### *Szynka parmeńska z mozzarellą i rukolą*



#### **Dla 2 osób**

- 2 duże pomidory, pokrojone na plasterki
- 2 spore garście rukoli
- 2 sery mozzarella
- 8-10 plastrów szynki parmeńskiej
- Oliwa z pierwszego tłoczenia, do skropienia
- Ocet balsamiczny, do skropienia

Ułożyć pomidory i rukolę na dwóch talerzach. Ser mozzarella podrzeć palcami na kawałki lub pokroić na plasterki, ułożyć z jednej strony. Na każdym talerzu ułożyć zwinięte plastry szynki parmeńskiej. Skropić mozzarellę oliwą i octem balsamicznym, natychmiast podawać.

### *Kanapka z szynką parmeńską z serem ricotta i figą*



#### **Dla 4 osób**

- 1 bochenek chleba ciabatta
- 1-2 łyżki oliwy
- 225 g sera ricotta
- 2-3 świeże lub podsuszone figi, pokrojone na plasterki
- 1 dojrzała brzoskwinia (może być także nektarynka lub gruszka), pokrojona na cienkie plasterki
- 4 łyżeczki syropu klonowego lub płynnego miodu
- Świeżo zmielony pieprz, do smaku
- 8-12 plastrów szynki parmeńskiej

Ciabattę przekroić poziomo na pół, następnie każdy kawałek ponownie przekroić na pół. Każdą kromkę skropić oliwą i grubo posmarować ricottą. Na serze ułożyć plasterki fig i brzoskwini, skropić owoce 1 łyżeczką syropu klonowego lub miodu. Lekko oprószyć świeżo zmielonym pieprzem. Na każdej kromce ułożyć 2-3 zwinięte plasterki szynki parmeńskiej, natychmiast podawać.



CONSORZIO DEL  
PROSCIUTTO DI PARMA

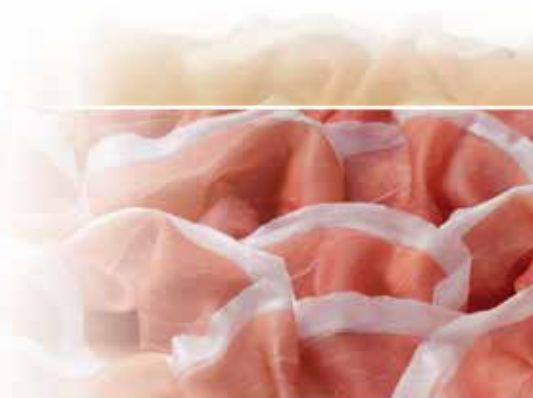
Largo Piero Calamandrei, 1/a  
43121 Parma (Italia)  
Tel. +39.0521.246211

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)  
[info@prosciuttodiparma.com](mailto:info@prosciuttodiparma.com)

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



PROSCIUTTO  
DI PARMA





## Szynka parmeńska naturalnie!

Prosciutto di Parma, czyli szynka parmeńska, to prawdziwy klejnot kulinarnych tradycji Włoch. Ta szlachetna wędlna, ceniona od wielu stuleci, zawdzięcza swój delikatny słodkawy smak wyjątkowemu mikroklimatowi Parmy oraz kunsztowi producenta.

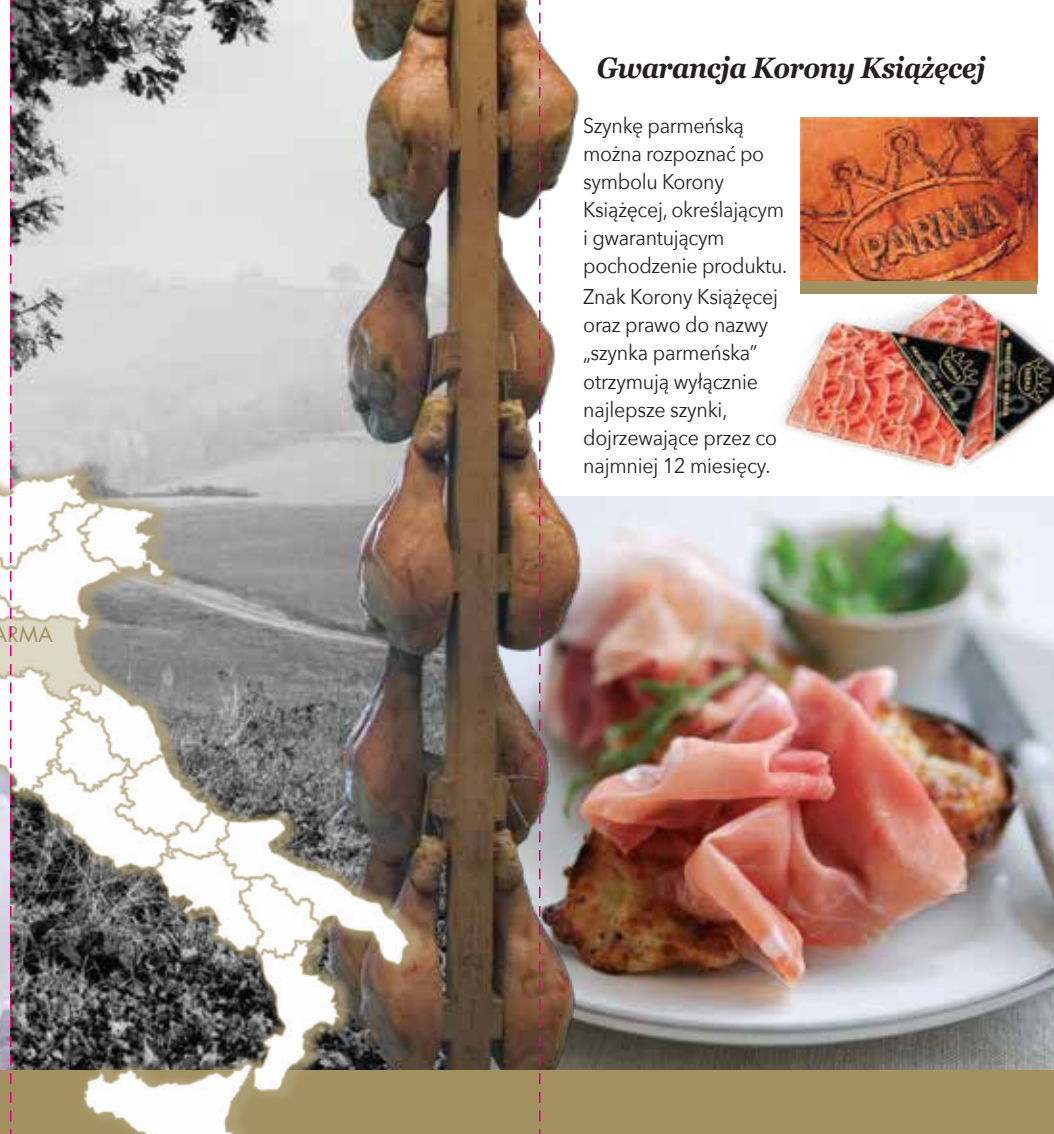
Zgodnie z prawem szynka parmeńska może być produkowana wyłącznie w regionie Parmy z mięsa świń urodzonych i hodowanych we Włoszech; stosowana metoda dojrzewania liczy 2000 lat.

Szynka parmeńska jest produktem naturalnym. W procesie dojrzewania dodaje się wyłącznie sól. Wędlna ta cechuje się niską zawartością cholesterolu i wysoką zawartością białka.

## Propozycje podania



- > Szynkę parmeńską należy podawać pokrojoną w cienkie plasterki w temperaturze pokojowej.
- > Aby otrzymać klasyczną włoską przekąskę, ułóż na talerzu cztery plastry szynki parmeńskiej i podaj ją ze świeżym włoskim chlebem.
- > Możesz owinąć szynkę świeże figi lub kawałki melona.
- > Jeśli masz ochotę na włoską kanapkę, połóż plaster szynki parmeńskiej na chrupiącą bułkę ze świeżą lub wędzoną mozzarellą i plasterkami pomidora.
- > Świetnie smakują zawinięte w plaster szynki chlebowe paluszki lub lekko przygotowane szparagi, posypane wiórkami parmezanu.
- > Starta szynka parmeńska wzbogaci smak makaronu, ryżu, risotta oraz warzyw, na przykład bobu lub groszku.



## Gwarancja Korony Księżęcej

Szynkę parmeńską można rozpoznać po symbolu Korony Księżęcej, określającym i gwarantującym pochodzenie produktu. Znak Korony Księżęcej oraz prawo do nazwy „szynka parmeńska” otrzymują wyłącznie najlepsze szynki, dojrzewające przez co najmniej 12 miesięcy.

