

Parmská šunka a mozzarella s rucola



2 porce:

- 2 velká rajčata, nakrájená na plátky
- 2 plné hrsti divoké rucoly
- 2 celé mozarely
- 8-10 plátků parmské šunky
- panenský olivový olej, na zakapání
- balzamikový ocet, na zakapání

Na dva servisovací talíře upravte rajčata a několik listů rucoly. Natrhejte nebo nakrájejte mozzarella a umístěte ji na jednu stranu talíře. Na každý talíř naaranžujte přehnuté plátky parmské šunky. Mozzarella zakápněte panenským olivovým olejem a balzamikovým octem, pak vše servírujte.

Sendvič s parmskou šunkou, ricottou a fíky



4 porce:

- 1 bochník chleba ciabatta
- 1-2 lžíce olivového oleje
- 225 g sýru ricotta
- 2-3 čerstvé nebo polosušené fíky, nakrájené na plátky
- 1 zralá broskev (dobrá je také nektarinka nebo hruška), opeckovaná a nakrájená na tenké plátky
- 4 lžíce javorového sirupu nebo čirého medu
- čerstvě mletý černý pepř na dochucení
- 8-12 plátků parmské šunky

Chléb ciabatta vodorovně rozkrojte napůl, poté rozpulte každý kousek na dva. Jemně zakápněte malým množstvím olivového oleje, pak na všechny kousky rovnoměrně rozprostřete silnější vrstvu ricotty. Na sýr umístěte fíky a plátky broskve, poté ovoce polijte 1 lžicí javorového sirupu nebo medu. Ochuťte trochou čerstvě mletého černého pepře. Navrch položte 2-3 plátky parmské šunky a ihned servírujte. Sendvič nechte „otevřený“, nepřikrývejte plátkem chleba svrchu.



PROSCIUTTO
DI PARMA

100% natural



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.



Přírodní parmská šunka

Prosciutto di Parma je pokladem italské kulinářské tradice, ceněným po celá staletí. Kombinace unikátního mikroklimatu parmské oblasti a odborných znalostí výrobce utváří lahodnou jemnou chuť tohoto výrobku.

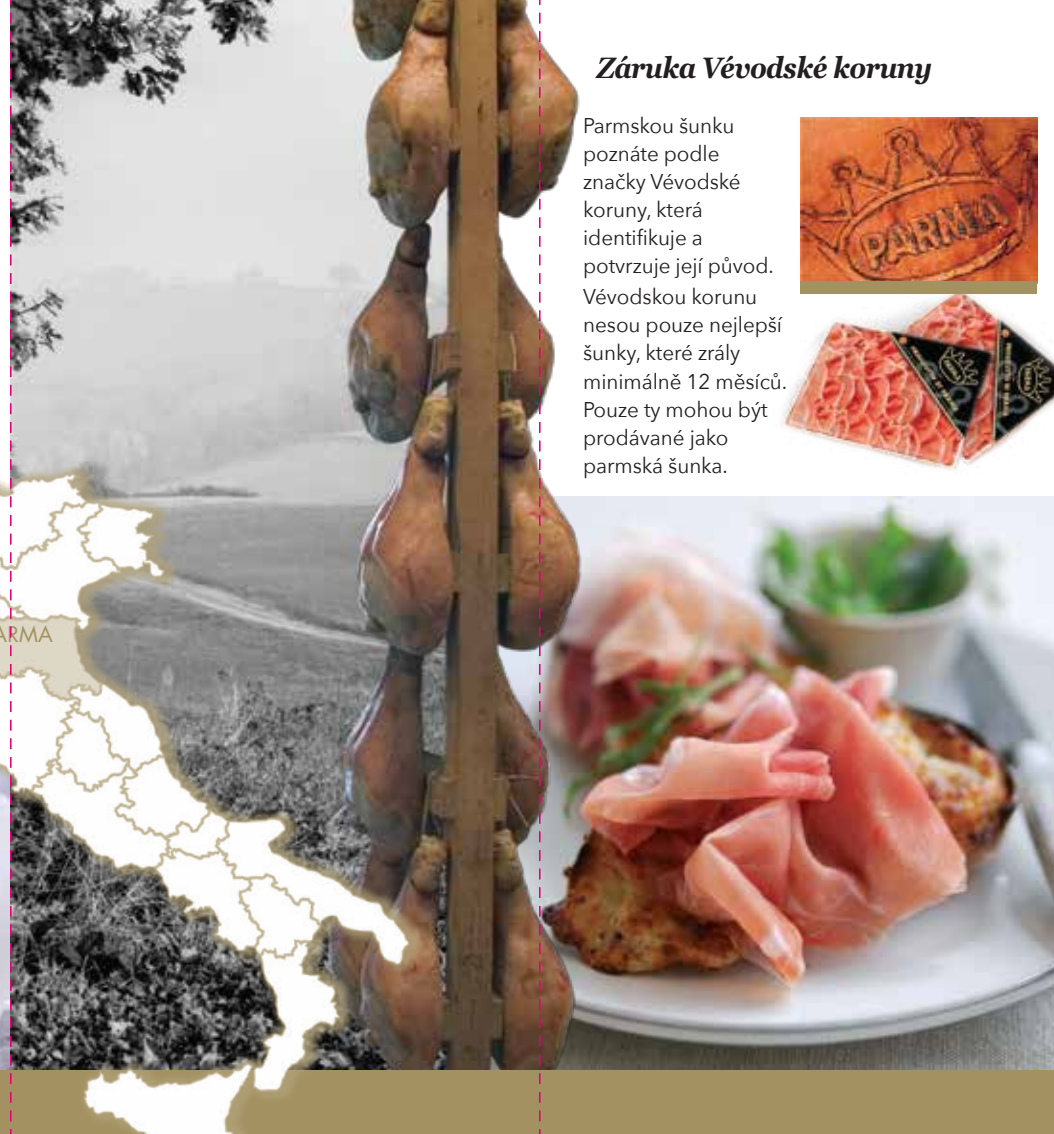
Podle zákona je možné parmskou šunku vyrábět pouze v oblasti Parmy, z vepřů narozených a vykrmených v Itálii; tradice zrání šunky zde přetrvává po 2000 let.

Parmská šunka je přírodní výrobek. Na podporu procesu zrání se přidává pouze sůl. Šunka obsahuje nízké množství cholesterolu a vysoký objem bílkovin.

Doporučení pro servírování



- Parmskou šunku servírujte při pokojové teplotě, nakrájenou na tenké plátky.
- Pro klasický předkrm naaranžujte tři nebo čtyři plátky parmské šunky na talíř a jednoduše doplňte čerstvým italským chlebem.
- Stočte parmskou šunku okolo čerstvých fíků či plátků melounu.
- Vytvořte sendviče v italském stylu zvané panini - položte plátky parmské šunky na křupavou bagetu s čerstvou nebo uzenou mozarellou a plátky rajčete.
- Stočte parmskou šunku okolo slaných rohlíčků nebo jemně povařených výhonků chřestu a posypte je parmezánem.
- Přidejte nudličky parmské šunky do těstovin, rýže či rizota a k zelenině jako je bob obecný nebo hrách.



Záruka Vévodské koruny

Parmskou šunku poznáte podle značky Vévodské koruny, která identifikuje a potvrzuje její původ. Vévodskou korunu nesou pouze nejlepší šunky, které zrály minimálně 12 měsíců. Pouze ty mohou být prodávány jako parmská šunka.

