

### Frutas com Presunto de Parma



#### Para 4 pessoas:

- 1/2 melão Cantalupo pequeno de polpa amarela, sem casca, sem sementes e em fatias
- 1/2 melão Gália pequeno de polpa verde, sem casca, sem sementes e em fatias
- 1 papaia madura, sem casca, sem sementes e em fatias
- 1 pêra grande, sem sementes e em fatias
- sumo de 1/2 limão
- 150 g de leite gordo ou de iogurte natural magro
- 2 colheres de mel claro
- 1 colherzinha de gengibre fresco ralado fino
- 8-12 fatias de Presunto de Parma

Disponha as fatias de melão num prato de servir juntamente com as fatias de papaia e de pêra. Deite sobre as fatias algumas gotas do sumo de limão. Numa tigela, misture o iogurte, o mel e o gengibre. Divida o composto obtido em pequenas tigelas que acompanharão o prato de frutas a servir como dip. Coloque as fatias de Presunto de Parma sobre a fruta disposta no prato. Sirva imediatamente.

### Canapés de focaccia com Presunto de Parma



#### Para 4-6 pessoas:

- 1 pão tipo focaccia, aromatizado com pimenta preta moída, tomates ou ervas aromáticas
- 100g de queijo ricotta
- 4 tomates, em fatias
- 12 folhas de manjeriço
- 6 fatias de Presunto de Parma, cortadas ao meio

Se tiver adquirido a massa pronta para a focaccia siga as instruções fornecidas com a embalagem. Retire do forno e espere até arrefecer. Com a focaccia pronta poderá proceder com a receita. Divida a focaccia em 12 quadrados de 4 x 4 cm cada.

Divida então cada um dos pequenos quadrados em três partes. Cubra com ricotta o pedaço que irá compor a base do canapé e coloque uma fatia de tomate e uma folha de manjeriço. Coloque então o pedaço que formará a camada intermédia e cubra com uma fatia de Presunto de Parma. Complete a composição acrescentando o último pedaço de focaccia e una as camadas com um palito de cocktail ou um espeto de bambu para kebab. Sirva imediatamente.



PRESUNTO  
DE PARMA

100% natural



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.



## Presunto de Parma Naturalmente

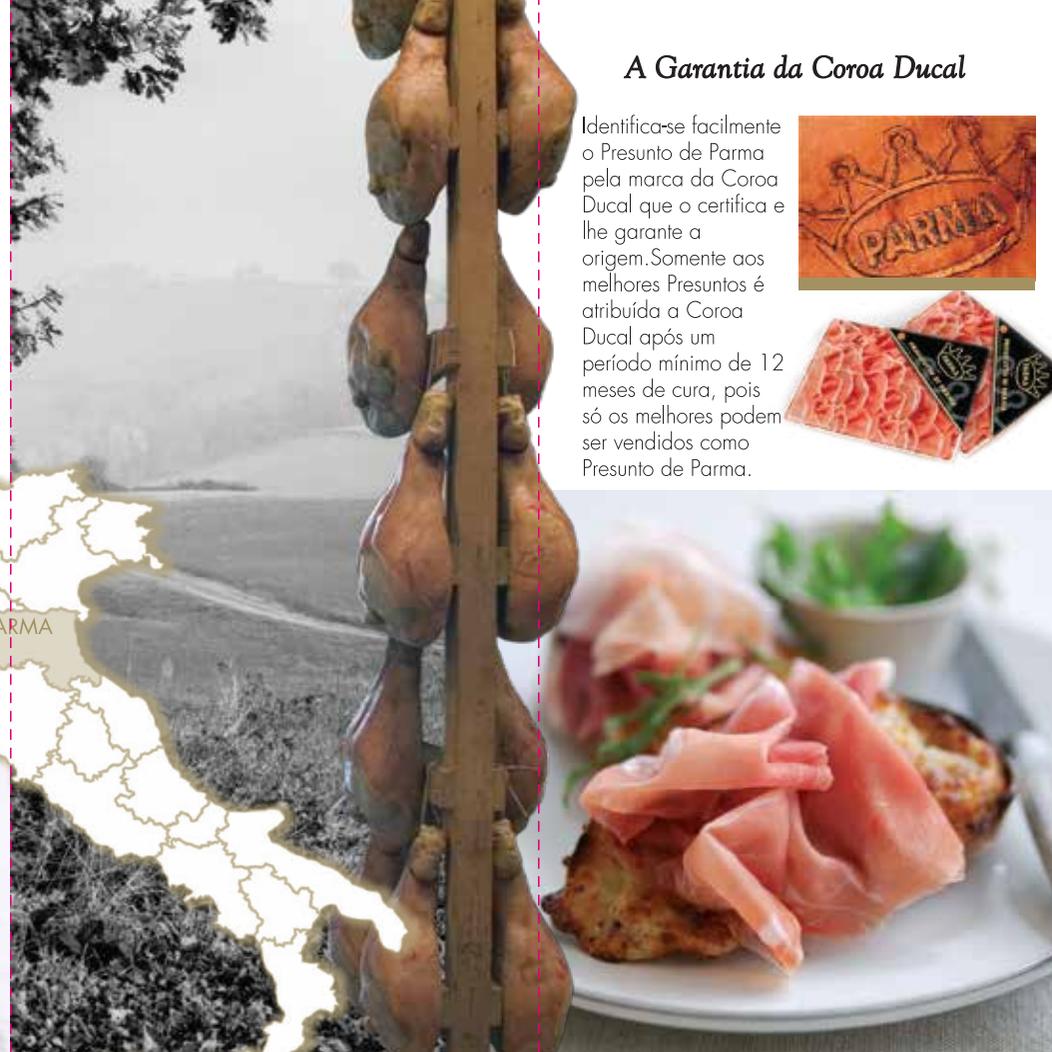
O Prosciutto di Parma ou Presunto de Parma é uma jóia da tradição culinária italiana, há séculos apreciado. O microclima único de Parma e a experiência dos produtores unem-se para proporcionar o delicioso sabor doce que o caracteriza.

A lei determina que o Presunto de Parma possa ser produzido exclusivamente na região de Parma utilizando suínos nascidos e criados em Itália. Nesta região a tradição da produção de presuntos existe há 2000 anos. O Presunto de Parma considera-se um produto 100 % natural. Proíbe-se em sua produção o uso de aditivos como açúcar, especiarias, fumaça, água e nitritos. É um produto pobre em colesterol e rico em proteínas.

## Sugestões de consumo



- > Para melhor apreciar o aroma e o sabor delicado aconselha-se saborear o Presunto de Parma em fatias subtis e à temperatura ambiente.
- > Para uma entrada clássica, coloque três ou quatro fatias de Presunto de Parma num prato e sirva simplesmente com pão.
- > Use fatias de Presunto de Parma para envolver figos e fatias de melão frescos.
- > Prepare uma sanduíche italiana recheando o pão com fatias de Presunto de Parma com queijo mozzarella, fresco ou fumado, e fatias de tomate.
- > Pode usar as fatias de Presunto de Parma para envolver grissini, espargos cozidos e camarões grelhados.
- > O Presunto de Parma pode ser cortado aos pedacinhos para condimentar pratos de massas, arroz ou risotto e ainda como complemento para pratos de espargos e ervilhas.



## A Garantia da Coroa Ducal

Identifica-se facilmente o Presunto de Parma pela marca da Coroa Ducal que o certifica e lhe garante a origem. Somente aos melhores Presuntos é atribuída a Coroa Ducal após um período mínimo de 12 meses de cura, pois só os melhores podem ser vendidos como Presunto de Parma.

