

## Пармская 'етчина с сыром моцарелла



## Открытые ЙутерЙроды с пармской 'етчиной, сыром рикотта и инжиром



### На 2 порции:

- 2 тонко нарезанных Йольших помидора
- 2 полные Уорсти дикой руколы
- 2 сыра моцарелла
- 8-10 ломтико' пармской 'етчины
- Оли'ко'ое масло 'ышеУо сорта и Йальзамический уксус для запра'ки

Это 'еликолепное пармское Йлюдо – просто наслаждение, настоящий итальянский деликатес. Уложите на каждую тарелку помидор и Уорсть руколы. Порежьте на ломтики или пор'ите на кусочки сыр моцарелла и положите их с одной стороны. С друУой стороны уложите ломтики пармской 'етчины. СЙрызните моцареллу маслом и Йальзамическим уксусом и сразу же пода'айте на стол.

### На 4 порции:

- 1 Йатон хлеЙа чайАтта
- 1-2 столо'ых ложки оли'ко'оУо масла
- 225 У сыра рикотта
- 2-3 нарезанных плода с'ежеУо или 'яленоУо инжира
- 1 тонко нарезанный спелый нектарин или персик
- 4 чайных ложки клено'оУо сиропа или с'етлоУо мёда
- С'ежемолотый чёрный перец
- 8-12 ломтико' пармской 'етчины

Разрежьте Йуханку пополам ' Уоризонтальном напра'лении, затем разделите каждую поло'инку на д'е части. СлеУка сЙрызните хлеЙ оли'ко'ым маслом и на каждый кусок щедро намажьте рикотту. Уложите по'ерх рикотты ломтики инжира и нектарина или персика и полейте фрукты клено'ым сиропом или мёдом. Припра'ьте неЙольшим количест'ом с'ежемолотоУо чёрноУо перца. Положите 2-3 сложенных кусочка пармской 'етчины на каждый ЙутерЙрод и сразу же пода'айте.



## Пармская 'етчина

Натуральный продукт



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.





## Пармская 'етчина. Естест'енно.

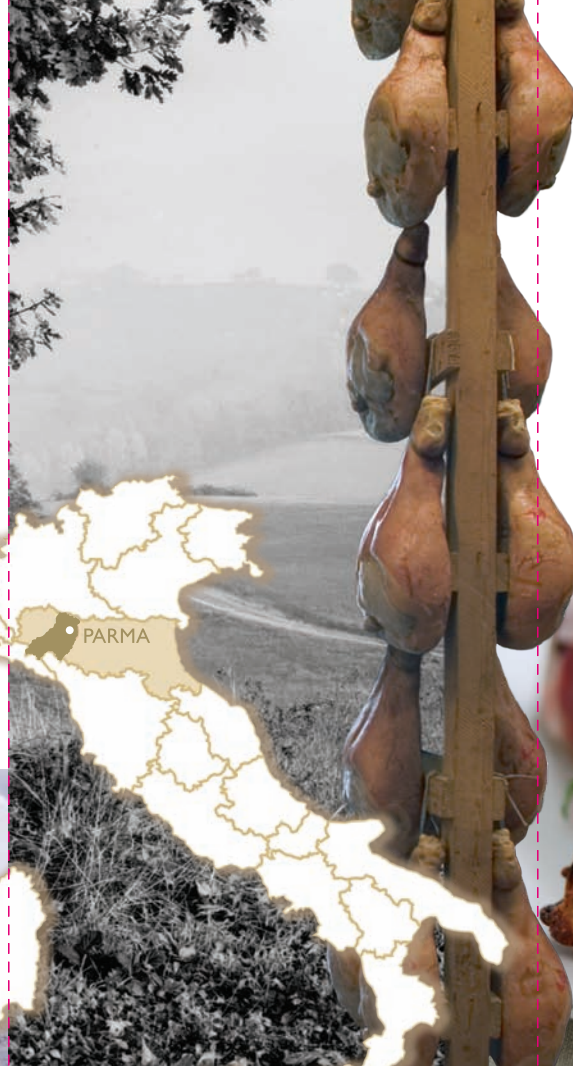
Prosciutto di Parma (прошутто ди Парма), пармская 'етчина, – это настоящий драУоценный камень ' шкатулке итальянских кулинарных традиций. БлаУдаря с'оей 'еками с'ИереУаемой рецептуре, уникальному пармскому микроклимату и 'ысочайшему мастерст'у произ'одителей она приоИретает с'ой непо'торимый нежный 'кус.

СоУласно закону, пармская 'етчина может произ'одиться только ' провинции Пармы из мяса с'иней, 'ыращенных ' Италии. Местной традиции произ'одст'а уже Иолее д'ух тысяч лет.

Пармская 'етчина – это натуральный продукт. В процессе консер'ации ' мясо доИа'ляется только соль. В этой 'етчине низкое содержание холестерина и 'ысокое содержание Иелко'.

## Со'еты по подаче к столу

- Пода'айте пармскую 'етчину нарезанной тонкими ломтиками, комнатной температуры.
- Классическая закуска очень проста – это 3–4 ломтика пармской 'етчины и с'ежий итальянский хлеб.
- ОИерните ' пармскую 'етчину с'ежий инжир или ломтики дыни.
- ПриУото'йте ЙутерЙроды по-итальянски: на хрустящий Иатон положите ломтики пармской 'етчины, с'ежий или копченый сыр моццарелла и тонко нарезанные помидоры.
- Накрутите на хлебные палочки или от'аренную до полуУото'ности спаржу тонко нарезанную пармскую 'етчину и за'итки сыра пармиджано.
- Кусочки пармской 'етчины хорошо доИа'лять ' ризотто, друУие Илюда из риса и макаронных изделий, а также к'о'ощам, таким как крупная фасоль и Уорох.



## Гарантия УерцоУской короны

Только лучшие окорока, 'ыдержанные не менее 12 месяце', получают УерцоУскую корону и имеют пра'о прода'аться как пармская 'етчина. Пармскую 'етчину можно узнать по клейму ' иде УерцоУской короны, которая с'ительст'ует о её происхождении и я'ляется еУо Уарантией.

