

Parmská šunka a mozzarella s rukolou



2 porcie:

- 2 veľké paradajky, pokrúvané na plátky
- 2 plné hrste rukoly
- 2 celé syry mozzarella
- 8 - 10 plátkov parmskej šunky
- panenský olivový olej na pokvapkanie
- balzamikový ocot, na pokropenie

Na dva tanieri dajte paradajky a za hrst rukoly. Mozzarellu natrhajte alebo nakrájajte a položte na jednu stranu. Na každý tanier naaranžujte zvitky parmskej šunky. Mozzarellu pokvapkajte panenským olivovým olejom a jemným octom a ihneď podávajte.

Parmská šunka s ricottou a figami



2 porcie:

- 1 bochník chleba ciabatta
- 1 - 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 225 g syra ricotta
- 2 - 3 čerstvé alebo polosušené figy, krájané
- 1 zrelá broskyňa (môže byť aj nektarinka alebo hruška) odkôstkovaná a natenko nakrájaná
- 4 čajové lyžičky javorového sirupu alebo čistého medu
- čerstvo pomleté čierne korenie, na dochutenie
- 8 - 12 plátkov parmskej šunky

Prekrojte ciabattu horizontálne na polovicu a potom rozrežte každý kus na dva. Pokropte s trochou olivového oleja, potom každý kus bohato natrite syrom ricotta. Figy a plátky broskyne naukladajte navrch ricotty a pokvapkajte 1 čajovou lyžičkou javorového sirupu alebo medu. Okoreňte s trochou čerstvo pomletého čierneho korenia. Zviňte 2 - 3 plátky parmskej šunky navrch každého otvoreného sendviča a ihneď podávajte.



PROSCIUTTO
DI PARMA

100% prírody



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.



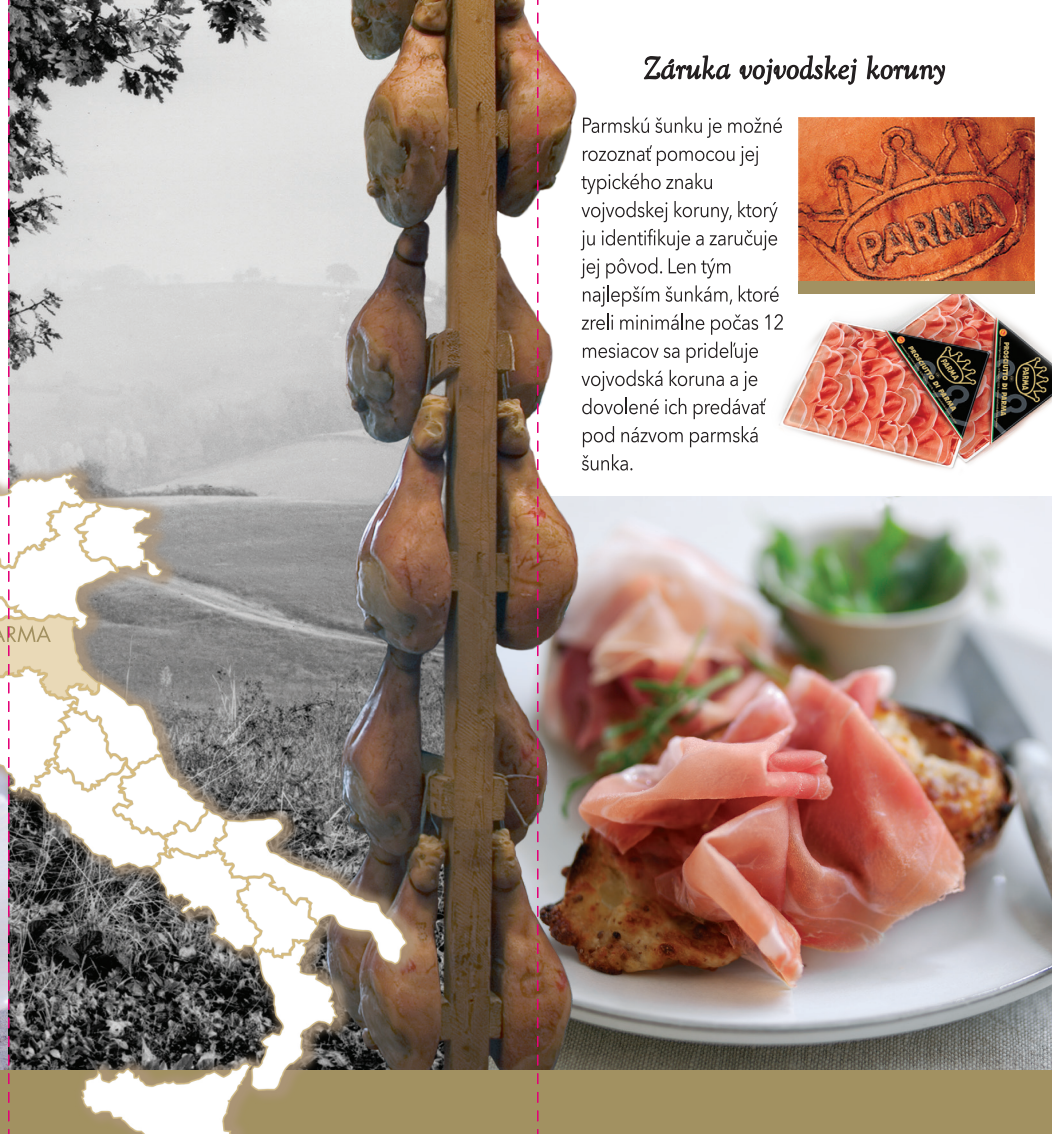
Parmská šunka od prírody

Prosciutto di Parma je v kulinárskej tradícii Talianska skutočným klenotom. Spojením jedinečnej mikroklimy Parmy a zručnosti výrobcov vzniká jej jemná lahodná chuť, vysoko cenená po stáročia. Podľa zákona sa parmská šunka môže vyrábať len v oblasti Parmy, z ošpaných narodených a chovaných v Taliansku, kde tradícia spracovávanía tejto šunky pretrváva 2 000 rokov. Parmská šunka je prírodný produkt. Pridaná je len soľ na uľahčenie procesu sušenia. Takisto obsahuje nízku hladinu cholesterolu a vysokú hladinu bielkovín.

Tipy na servírovanie



- Parmskú šunku podávajte natenko nakrájanú a pri izbovej teplote.
- Pre klasické antipasto naaranžujte tri až štyri plátky parmskej šunky na tanier spolu s čerstvým talianskym chlebom.
- Obtočte plátky parmskej šunky okolo čerstvých fíg alebo kúskov melónov.
- Pripravte panini na taliansky štýl. Naukladajte plátky parmskej šunky na chrumkavý rožok s čerstvou alebo údenou mozzarellou a plátkami paradajok.
- Obalte chlebové tyčinky alebo mierne uvarené výhonky špargle plátkami parmskej šunky a postrúhaným parmezánom.
- Pridajte nastrúhanú parmskú šunku k cestovinám, ryži alebo rizotu a zelenine ako je fazuľa alebo hrášok.



Záruka vojvodskej koruny

Parmskú šunku je možné rozoznať pomocou jej typického znaku vojvodskej koruny, ktorý ju identifikuje a zaručuje jej pôvod. Len tým najlepším šunkám, ktoré zreli minimálne počas 12 mesiacov sa pridružuje vojvodská koruna a je dovolené ich predávať pod názvom parmská šunka.

