

### *Pršut Parma in mocarela z rukolo*



#### **Za 2 osebi:**

- 2 velika paradižnika, narezana
- 2 pesti rukole
- 2 mocareli
- 8-10 rezin pršuta Parma
- Deviško oljčno olje in balzamični kis, par kapljic

Razporedite paradižnike in pest rukole na dva krožnika. Natrgajte ali narežite mocarelo in jo razporedite po krožniku. Razporedite rezine pršuta Parma na vsak krožnik. Dodajte nekaj kapljic deviškega oljčnega olja in balzamičnega kisa, nato postrezite.

### *Sendvič s pršutom Parma, skuto in figami*



#### **Za 4 osebe:**

- 1 žemlja »ciabatta«
- 1-2 žlici oljčnega olja
- 225 g skute
- 2-3 sveže ali polsuhe fige, narezane
- 1 zrela breskev (primerne so tudi nektarine ali hruške), brez koščic in narezana na tanke rezine
- 4 čajne žličke javorovega sirupa ali čisti med
- Sveže mlet črni poper, za začimbo
- 8-12 rezin pršuta Parma

Prepolovite »ciabatto«, nato prerežite obe polovici na dva dela. Pokapajte z oljčnim oljem ter namažite s skuto. Na skuto dodajte fige in rezine breskev ter pokapajte 1 čajno žličko javorovega sirupa ali medu po sadju. Začinite s sveže mletim črnim poprom. Na vsak del zložite 2-3 rezini pršuta Parma in postrezite.



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.



### Pršut Parma naraven

Pršut Parma je dragulj v italijanski kulinarični tradiciji. Že več stoletij uživa posebno spoštovanje, njegov slasten in slahek okus pa je posledica enkratne mikroklimе v Parmi in znanja proizvajalcev. Zakonodaja določa, da je pršut Parma lahko proizveden le v okolici Parme, iz svinjine pridelane v Italiji. To območje se ponaša z 2.000 letno tradicijo sušenja pršuta. Pršut Parma je naravni izdelek. V procesu zorenja se doda samo sol, ki pospeši proces. Pršut ima malo holesterola in veliko proteinov.



### Predlogi za serviranje pršuta

- Servirajte pršut Parma narezan na tanke rezine in pri sobni temperaturi.
- Za preprosto predjed ponudite tri do štiri rezine pršuta Parma na krožniku s svežim kruhom.
- Ovijte pršut Parma okrog svežih fig ali rezin melone.
- Pripravite italijanski sendvič z rezinami pršuta Parma na hrustljavem kruhku s svežo ali dimljeno mocarelo in rezinami paradižnika.
- Ovijte pršut Parma okrog grisinov ali oparjenih belušev.
- Dodajte kose pršuta Parma k testeninam, rižu ali rižoti in zelenjavi, npr. grahu ali belušem.



### Garancija vojvodske krone

Pršut Parma lahko prepoznate po zaščitnem znaku vojvodske krone, ki zagotavlja izvor pršuta. Samo najboljši pršut, ki zori najmanj 12 mesecev, lahko pridobi znak vojvodske krone in dovoljenje za prodajo pod znamko pršut Parma.

