

Smörgåds med ricottaost och fikon



4 portioner:

- 1 limpa ciabattabröd
- 1-2 msk olivolja
- 225 g ricottaost
- 2-3 skivade färska eller halvtorkade fikon
- 1 urkärnad och tunt skuren mogen persika (alternativt nektarin eller päron)
- 4 tsk lönnsirap eller klar honung
- Krydda med färskmalad svartpeppar
- 8-12 skivor parmaskinka

Dela ciabattalimpan horisontellt på mitten och skär sedan varje del i två delar. Droppa lite olivolja och strö ut generöst med ricottaost på varje del. Lägg fikon- och persikoskivorna på ricottaosten och droppa 1 tsk lönnsirap eller honung på frukten. Krydda med lite färskmalad peppar. Vik 2-3 skivor parmaskinka på varje smörgås och servera omedelbart.

Parmaskinka och mozzarella med rucola



2 portioner:

- 2 skivade stora tomater
- 2 stora nävar vildrucola
- 2 hela mozzarellaostar
- 8-10 skivor parmaskinka
- Några stänk jungfrulivolja
- Några stänk balsamvinäger

Lägg upp tomaterna och rucolan på två serveringsfat. Riv sönder eller skär mozzarellaosten i skivor och lägg den på ena sidan. Lägg upp vikta parmaskinkbitar på varje fat. Droppa jungfrulivolja och balsamvinäger på mozzarellaosten och servera omedelbart.



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.

Mit freundlicher Unterstützung des Mipaaf



PARMASKINKA

Helt naturligt





Parmaskinka Helt naturligt

Parmaskinkan är juvelen i den italienska kulinariska kronan och högt uppskattad sedan århundraden. Det unika mikroklimatet i Parma i kombination med tillverkarnas kunskaper resulterar i dess ljuvliga söta smak. Enligt lag får parmaskinkan endast tillverkas i Parma-regionen av grisar som är födda och uppfödda i Italien. Denna region har en tradition att lagra skinka som sträcker sig 2000 år tillbaka.

Parmaskinka är en naturlig produkt. Endast salt tillsätts för att befärdja lagringsprocessen. Skinkan har dessutom en låg kolesterolhalt och innehåller mycket protein.



Serveringstips



- > Servera parmaskinkan i tunna skivor och i rumstemperatur.
- > För en klassisk antipasto (förrätt), lägg upp tre - fyra skivor parmaskinka på en tallrik tillsammans med endast färskt italienskt bröd.
- > Svej in färska fikon eller honungsmelonklyftor med parmaskinka.
- > Gör en italiensk panini genom att lägga skivor av parmaskinka i ett krispigt vitt bröd med färsk eller rökt mozzarella och tomatiskivor.
- > Linda parmaskinka runt brödpinnar eller lätt kokt sparris med riven parmesanost.
- > Tillsätt strimlor av parmaskinka i pasta, ris, risotto eller i grönsaker såsom bondbönor och ärtor.



Hertigkronans garanti

Parmaskinkan kan kännas igen med hertigkronans symbol, vilket identifierar och garanterar dess ursprung.

