

## Рулетики из пармской ветчины

2011-06-21 14:58:48



Рецепт от моего кулинарного собрата [Африки](#), с которой мы днём и ночью обсуждаем всё съедобное =))

Это превосходная итальянская закуска, в которой сочетается всё самое вкусное! Я использовала песто из базилика и вяленых томатов, правда слишком активно его растёрла, лучше чуть покрупнее, можно сделать и просто зелёное песто, будет ни чуть не хуже.

**Нам понадобится:** пармская ветчина рукола [песто](#)

Берём кусочек пармской ветчины, промазываем его песто, кладём несколько веточек руколы и сворачиваем в рулетик. Подаём с томатами черри, они отлично сочетаются с солёной ветчиной и свежей руколой.

Вообще, с пармской ветчиной можно приготовить массу интересных блюд! Например, её хорошо добавлять в пиццу или сочетать в салатах с фруктами.

Немного о ней, ведь это не ветчина, а традиция целой страны!

Prosciutto di Parma производится только из свинины, известна она со времен римских императоров, и производили ее без перерывов даже в самые смутные для Италии времена. Для ветчины подходят три породы свиней, выращенных только в Северной Италии, причем каждый окорок имеет свой номер и название района, где свинья выросла. Настоящая «прошутто ди Парма» производится только в Эмилии и прилегающих областях. После просола окорок выдерживается от 14 месяцев до двух лет.



## **Готовим вместе с Нямой**

Рулетики из пармской ветчины

Кстати, если вы не любите свинину, то вам подойдёт брезаола - итальянская вяленая говяжья ветчина.

Чаще всего итальянцы добавляют ветчину в пиццу, она получается превосходной! У нас тоже можно отведать вкуснейшую итальянскую пиццу заказав её в [пицца фреска](#). Вы получите отменные итальянские ингредиенты на хрустящем тонком тесте!

**Удачи и приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)