

## COMUNICATO STAMPA

### FESTEGGIA L'ESTATE CON L'ECCELLENZA EUROPEA: RICETTE E CONSIGLI PER DEGUSTARE AL MEGLIO IL PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

**Milano, 6 luglio 2023** – L'estate è arrivata e porta con sé la voglia di riunirsi in compagnia dei propri cari e di amici, creando momenti conviviali e condividendo piatti freschi e gustosi. Il Prosciutto di Carpegna DOP è l'ingrediente perfetto in cucina anche durante la bella stagione: da assaporare in purezza durante un aperitivo all'aria aperta o una cena in terrazza, ma anche eccellente ingrediente in preparazioni e ricette. Vi proponiamo alcuni spunti per sperimentare nuove creazioni, ispirandovi a quelle ideate dai nostri chef: ricette saporite ma sane e leggere, capaci di esaltare il gusto del Prosciutto di Carpegna DOP, sottolinearne le caratteristiche uniche e regalare piacevolissime sensazioni anche ai palati più esigenti.

**Preparatevi a stupire tutti con il nostro tris di deliziose ricette**, in grado di esaltare al meglio il gusto eccellente del prodotto europeo. Scegliete tra la gustosa Frisa arricchita con Prosciutto di Carpegna DOP, mozzarella e pomodorini, la sfiziosa Piadina farcita con Prosciutto di Carpegna DOP e squacquerone, o l'appetitosa Pinsa con zucchine fritte, cacioricotta e Prosciutto di Carpegna DOP.

#### FRISA CON PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

##### INGREDIENTI

85 g di Prosciutto di Carpegna DOP  
3 frise integrali  
100 g di pomodorini datterini  
100 g di mozzarella  
Basilico  
Olio extravergine di oliva

##### PROCEDIMENTO

Passa rapidamente le frise sotto l'acqua fredda, sgocciolale e disponile in un piatto.

Taglia i pomodorini a pezzi e condiscili con olio e sale.

Disponi i pomodori sulla frisa insieme alle fette di crudo di Carpegna e alla mozzarella.

Aggiungi basilico fresco e un filo di olio prima di servirle.



*Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.*

## **PIADINA CON PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP E SQUACQUERONE**

### **INGREDIENTI**

85 g di Prosciutto di Carpegna DOP  
300 g di farina  
150 g di acqua tiepida  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
100 g di squacquerone  
1 mazzetto di rucola  
Sale q.b.  
Olio di semi di arachide q.b

### **PROCEDIMENTO**

#### **Per Piadina**

In una ciotola fai una fontana con la farina e aggiungi l'acqua tiepida a poco a poco, impastando a mano o con il gancio della planetaria.

Sala e unisci l'olio, lavora rapidamente fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.

Fallo riposare in una ciotola sigillata per 30 minuti poi riprendilo e dividilo in 4 parti.

Stendi ogni panetto in un disco sottile e cuocilo su un testo o una padella di ghisa caldissima per pochi secondi per lato, la piadina gonfierà in cottura e poi tenderà a gonfiarsi restando, grazie alle bolle, morbida e facile da ripiegare.

#### **Per Ripieno**

Lava la rucola e asciugala con una centrifuga.

Farcisci la piadina con formaggio, prosciutto e rucola, piegala e servila ancora calda.



## **PINSA CON ZUCCHINE FRITTE, CACIORICOTTA E PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP**

### **INGREDIENTI**

1 pinsa  
200 g di zucchine  
Prosciutto di Carpegna DOP  
40 g di cacioricotta  
Olio per friggere  
1 limone  
Sale e pepe

*Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.*

## PROCEDIMENTO

Tagliate le zucchine a fettine sottili, tamponatele con carta assorbente da cucina.

Scaldare l'olio in una padella a bordi alti, frigatevi le zucchine poche alla volta.

Scolatele e asciugatele su carta da cucina, spruzzatele con un po' di succo di limone, sale e pepe.

Cuocete la pinsa in forno caldo a 250° per 5-6 minuti.

Cospargetela con le zucchine, le fette di prosciutto e il formaggio tagliato con la grattugia a fori larghi.



**Il Prosciutto di Carpegna DOP è parte del progetto triennale cofinanziato dall'Unione Europea "EuroFoodArt",** assieme alle Pruneau d'Agen IGP e ad un paniere di prodotti della Vallonia DOP e IGP. La campagna di promozione, al suo ultimo anno, ha importanti e ambiziosi obiettivi, tra cui: rafforzare la riconoscibilità e la notorietà dei prodotti agroalimentari europei di qualità a marchio DOP e IGP, oltre che migliorare la competitività e il consumo dei prodotti agroalimentari dell'Unione. Il programma, che coinvolge Italia, Francia e Belgio, prevede una serie di attività dedicate ad aumentarne la visibilità e la quota di mercato nei tre mercati di riferimento.

### Ufficio stampa:

Sopexa Italia

Telefono: +39 342 6371 992

e-mail: [ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

*Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.*