

# SALUMI ITALIANI DOP IGP

*spunti(ni) creativi*



16 originelle Ideen für kreative Snacks  
mit Wurstwaren **g.U.** und **g.g.A.**  
(geschützte Ursprungsbezeichnung)



**mipaaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

Finanziert mit dem Beitrag des  
Mipaaaf, Ministerialverordnung  
DM52135 vom 13.07.2018



# SALUMI ITALIANI DOP IGP

*spunti(ni) creativi*

Die Firma *Spunti(ni) Creativi* hat das Ziel, neue und einfache Varianten zum klassischen Brötchen anzubieten. Sechzehn einfache Ideen, um schnelle Rezepte mit den italienischen Wurstwaren mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorzubereiten. Zu Hause, für die Arbeit, zum Abendessen mit Freunden oder in Deiner Freizeit, entdecke die verschiedenen Mixe und ahme die Vorschläge unserer Food Ambassadors nach.

	Speck Alto Adige g.g.A.	seite <b>2</b>		Bresaola della Valtellina g.g.A.	seite <b>6</b>		Capocollo di Calabria g.U.	seite <b>10</b>		Salame Felino g.g.A.	seite <b>14</b>
	Mortadella Bologna g.g.A.	seite <b>3</b>		Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.	seite <b>7</b>		Prosciutto di San Daniele g.U.	seite <b>11</b>		Cotechino Modena g.g.A.	seite <b>15</b>
	Culatello di Zibello g.U.	seite <b>4</b>		Prosciutto Toscano g.U.	seite <b>8</b>		Salame Brianza g.U.	seite <b>12</b>		Prosciutto di Carpegna g.U.	seite <b>16</b>
	Prosciutto di Modena g.U.	seite <b>5</b>		Salame di Varzi g.U.	seite <b>9</b>		Coppa di Parma g.g.A.	seite <b>13</b>		Pancetta Piacentina g.U.	seite <b>17</b>

# CROSTONE

mit Speck Alto Adige g.g.A.

Schwierigkeit:



## Speck Alto Adige g.g.A.

Die ersten Dokumente, in denen von "Speck" die Rede ist, stammen aus dem 18. Jahrhundert. Jedoch finden wir bereits ab 1200 in den Rechnungsunterlagen und den Dokumenten von Metzgern das Produkt unter anderen Namen und Definitionen wieder. Der Speck Alto Adige g.g.A. ist ein roher, typisch geräucherter Schinken, der traditionsgemäß mit "wenig Salz, wenig Rauch und viel Luft" zubereitet wird; es werden die zwei Techniken vereint, welche den Geschmack einzigartig machen: eine leichte Räucherung und eine langsame Trocknung (durchschnittlich 22 Wochen). Das unverwechselbare und typisch gewürzte Aroma stammt aus der gekonnten Verwendung von Salz, Pfeffer und einer Mischung von Gewürzen, die vom Rezept des einzelnen Herstellers abhängen. Das Endprodukt ist am Markenzeichen "Speck Alto Adige g.g.A." zu erkennen, welches auf dem grünen Einsatz gedruckt wird.



[www.speck.it](http://www.speck.it)

#speckaltoadigeigp



### Zutaten:

Eine Scheibe Weißbrot • Speck Alto Adige g.g.A. • in Scheiben geschnittene Tomate  
• Brie • Guacamole

### Zubereitung:

1. Schneide eine dicke Scheibe Weißbrot mit harter
2. Schneide und grille Tomatenscheiben
3. Toaste das Brot und lege die Tomaten auf den Brie
4. Backe 3 Minuten lang bei 180° im Ofen
5. Lege den Speck Alto Adige g.g.A. darauf
6. ...und bestreiche Alles mit viel Guacamole

Ein kreatives Rezept von *Francesco Pruneddu*.  
[www.myfoodphotography.it](http://www.myfoodphotography.it)



Schau Dir das Videorezept an

# FLADENBROT AUS KARTOFFELMEHL

mit Mortadella Bologna g.g.A.

Schwierigkeit:



## Mortadella Bologna g.g.A.

Die Mortadella Bologna, so wie sie wir heute kennen, stammt aus dem Jahr 1661, als der Farnese-Kardinal ein Verbot der Produktion anordnete. Die Mortadella Bologna g.g.A. hat eine ovale oder zylindrische Form, die Oberfläche ist leuchtend rosa und samtartig, der Duft aromatisch; der Geschmack ist typisch und sanft. Die Zusammensetzung besteht aus ausgewählten Fleischsorten und kleinen Fettstückchen vom Schweinehals. Das Produkt wird in Darmhüllen verschiedener Größen gefüllt und zugebunden. Daraufhin wird die Mortadella in eigens dafür hergestellten Öfen bei trockener Luft gegart; die Garung nimmt wenige Stunden bis einige Tage in Anspruch; schließlich wird die Mortadella kalt abgeduscht, um das Produkt zu "stabilisieren".



[www.mortadellabologna.com](http://www.mortadellabologna.com)

#MortadellaBolognaGP



## Zutaten:

Fladenbrot aus Kartoffelmehl • Mortadella Bologna g.g.A. • rüne Soße (Petersilie, in Essig eingeweichtes Brot, 2 Sardellen und 1 hart gekochtes Ei)  
• karamellierte Kirschtomaten

## Zubereitung:

1. Schneide das Fladenbrot in der Mitte auf
2. Bestreiche es mit grüner Soße
3. Belege es mit karamellisierten Kirschtomaten und Mortadella Bologna g.g.A.
4. Lege nach Belieben karamellierte Kirschtomaten darauf und bestreiche erneut mit grüner Soße

Ein kreatives Rezept von *Francesco Pruneddu*.

[www.myfoodphotography.it](http://www.myfoodphotography.it)



Schau Dir das Videorezept an

# SAVOURY CROISSANT

with *Culatello di Zibello g.U.*

Schwierigkeit:



## Culatello di Zibello g.U.

Die erste Zitierung des Culatello finden wir im Jahre 1735 in einem Dokument der Gemeinde Parma. Die Kunst der Produktion des Culatello di Zibello wird seit Generationen weitergegeben und beinhaltet die Geschichte eines Ortes, der Tradition der Landsleute und des Klimas. Der Culatello di Zibello ist eine Wurstware mit typischer Birnenform, mit Zwirn verbunden, die eine Art großmaschigen Netzes bilden. Beim Schneiden finden wir eine gleichmäßige, rote Färbung wieder, mit weißem, intramuskulärem Fett. Der Duft ist intensiv und typisch, der Geschmack unverwechselbar, süß und sanft.

[www.consorziodelculatellodizibello.com](http://www.consorziodelculatellodizibello.com)

#culatellodizibellodop



### Zutaten:

Deftiges Croissant • Culatello di Zibello g.U. • Robiola mit aromatischen Kräutern • mit Teig ummantelte Zucchini-Blüte • getoastete Pinienkerne

### Zubereitung:

1. Schneide die deftigen Croissants in der Mitte auf
2. Bereite den Teig mit Ei und Salz vor, füge kohlenstoffhaltiges, gekühltes Wasser hinzu
3. Füge langsam ein Gemisch aus Mehl und Bikarbonat hinzu
4. Verarbeite die Robiola mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen aromatischen Kräutern
5. Tauche die Zucchini-Blüten in den Teig und frittiert sie in genügend heißem Öl
6. Streiche die Robiola auf das Croissant
7. Füge die frittierten Zucchini-Blüten, die getoasteten Pinienkerne und den Culatello di Zibello g.U. hinzu

Schau Dir das Videorezept an

Ein kreatives Rezept von *Germana Brusca*.  
[www.lericettedimammy.com](http://www.lericettedimammy.com)



# TIGELLA

mit Prosciutto di Modena g.U.

Schwierigkeit:



## Prosciutto di Modena g.U.

Die ersten Dokumente, in denen von Prosciutto di Modena die Rede ist, stammen aus der Epoche der Kelten, welche die Kunst der Fleischkonservierung mit Salz einführten, sowie aus der Epoche der Römer, die es liebten, Spanferkel, Schinken und Wurst zu essen. Der Prosciutto di Modena hat eine typische Birnenform mit einem Gewicht von 8 - 10 kg. Beim Schneiden finden wir eine lebendig rote Färbung wieder. Der Duft ist extrem angenehm, intensiv, aber niemals zu stark. Der süße Geschmack ist vollmundig und niemals salzig.



[www.consorzioprosciuttomodena.it](http://www.consorzioprosciuttomodena.it)

#prosciuttodimodenadop



### Zutaten:

Tigelle • Prosciutto di Modena g.U. • gegrillter Tomino • Feldsalat  
• Honig • getrocknete Kirschtomaten

### Zubereitung:

1. Erwärme di Tigella
2. Grille di Tomini
3. Öffne eine Tigella und fülle sie mit Feldsalat
4. Füge die geschnittenen trockenen Tomaten, den Tomino und den Honig hinzu
5. Belege das Ganze mit Prosciutto di Modena g.U.

Ein kreatives Rezept von *Germana Brusca*.  
[www.lericettedimamma.com](http://www.lericettedimamma.com)



Schau Dir das Videorezept an

# OLIVENBRÖTCHEN

mit Bresaola della Valtellina g.g.A.

Schwierigkeit:



## Bresaola della Valtellina g.g.A.

Der Bresaola della Valtellina hat eine feste und elastische Konsistenz, eine gleichmäßig rote Farbe, mit einem kleinen dunkleren Rand und eventuell dünne weiße Fettstreifen. Beim Schneiden bleibt er kompakt und ohne Risse, hat einen sanften und leicht aromatischen Duft, sowie einen angenehmen und leicht deftigen Geschmack. Er wird ausschließlich aus den besten, weltweit ausgewählten Schenkeln produziert, und zwar von Rindern unter 18 Monaten.



[www.bresaolavaltellina.it](http://www.bresaolavaltellina.it)

#BresaolaInedita



### Zutaten:

Olivenbrötchen • Bresaola della Valtellina g.g.A. • Patè aus schwarzen Oliven  
• gegrillte Zucchini • Ricotta • Zitronenschale

### Zubereitung:

1. Schneide die Olivenbrötchen
2. Schneide die Zucchini in Scheiben und grille sie
3. Würze sie mit Salz und Olivenöl
4. Würze die Ricotta mit der Schale von Bio-Zitronen und
5. Bestreibe das Brötchen mit Patè aus Oliven und füge die gegrillten Zucchini hinzu
6. Dazu kommt Bresaola della Valtellina g.g.A.
7. Zum Abschluss ein Häufchen Ricotta

Schau Dir das Videorezept an

Ein kreatives Rezept von *Roberta Castrichella*.  
[www.robysushi.com](http://www.robysushi.com)



# BROT AUS 5 GETREIDEN

mit Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.

Schwierigkeit:



## Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.

Die Salamini Italiani alla Cacciatora sind getrocknete, kleine Würstchen (zwischen 200 und 350 g), mit einer leicht gebogenen Form, kompakt und nicht elastisch; beim Schneiden bilden sich rubinrote Scheiben mit gut verteilten Fettkörnchen. Es werden nur ausgewählte Schweinefleisch-Stücke verwendet, sowie Salz, Pfeffer und eine Priesse Knoblauch. Die Salame Cacciatore Italiano beinhaltet die richtige Menge Fett, welches für Energie und edle Proteine sorgt, und sind reich an Aminosäuren.

[www.salamecacciatore.it](http://www.salamecacciatore.it)

#cacciatoreitaliano



### Zutaten:

Brot aus 5 Getreiden • Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. • getrockneter Käse  
• Honig • gegrillter, belgischer Endiviensalat

### Zubereitung:

1. Schneide das Brot aus 5 Getreiden
2. Grille den belgischen Endiviensalat
3. Würze mit Salz und Olivenöl
4. Schneide den getrockneten Käse und den Salame Cacciatore Italiano
5. Belege das Brot mit Endiviensalat, Salame Cacciatore Italiano und dem getrockneten Käse
6. Den letzten Schliff verleiht ein wenig Honig

Schau Dir das Videorezept an

Ein kreatives Rezept von *Roberta Castrichella*.  
[www.robysushi.com](http://www.robysushi.com)





# TIGELLA

mit Prosciutto Toscano g.U.

Schwierigkeit:



## Prosciutto Toscano g.U.

Der Prosciutto Toscano hat eine lange Tradition, welche bis zur Zeit der Medici zurückreicht, als die Produktion des Prosciutto Toscano reglementiert wurde. Die traditionelle Produktionstechnik und das Klima der Umgebung machen den Prosciutto Toscano einzigartig: Dank der gemäßigten Winde des Innenlands und des Meeres ist diese Region besonders geeignet, um den Schinken trocknen zu lassen. Er hat eine rundliche, oben bogenförmige Form und unterscheidet sich durch die Bedeckung des ganzen Produkts mit schwarzem Pfeffer. Die Farbe der Schinkenscheibe reicht von kräftig rot bis hellrot und weist wenig Fett auf.

[www.prosciuttotoscano.com](http://www.prosciuttotoscano.com)

#prosciuttotoscanodop



### Zutaten:

Tigelle • Prosciutto Toscano g.U. • Streichkäse • Schwarzkohl  
• Kirschtomaten

### Zubereitung:

1. Wärme die Tigella auf und schneide sie in zwei Hälften
2. Füge den Streichkäse hinzu
3. Schneide 5/6 Blätter Schwarzkohl aus der Mitte heraus, lege sie auf ein Backblech und gare sie 8 Minuten lang bei 180° mit Öl im Ofen
4. 3/4 karamellierte Kirschtomaten
5. Belege das Brot zum Schluss mit Prosciutto Toscano g.U.

Ein kreatives Rezept von *Vatinee Suvimol*.  
[www.athaiapist.com](http://www.athaiapist.com)



Schau Dir das Videorezept an

# TIGELLA

mit Salame di Varzi g.U.

Schwierigkeit:



## Salame di Varzi g.U.

Die Tradition lehrt uns, dass bereits die Langobarden, welche sich jenseits des Flusses Po rund um Pavia angesiedelt hatten, Salami als Lebensmittel liebten, wenn sie migrierten, dies sowohl aufgrund der Tatsache, dass sie haltbar war, als auch Dank der enthaltenen Nährstoffe. Die Salame di Varzi wird aus gehacktem Schweinefleisch mit Meersalz, Pfefferkörnern und Knoblauchaufguss in Rotwein hergestellt. Gemäß der Tradition muss man die Scheiben dick und quer schneiden, wie das "Mundstück einer Klarinette", damit die charakteristische, nicht runde Form zustande kommt. Die Konsistenz ist weich, die Farbe kräftig rot. Der Geschmack ist traditionell süß und sanft, besonders raffiniert aufgrund der langen Trocknung.

[www.consortiovarzi.it](http://www.consortiovarzi.it)

#salamedivarzidop



### Zutaten:

Tigelle • Salame di Varzi g.U. • Burrata • Rucola • karamellisierte Kirschtomaten

### Zubereitung:

1. Wärme die Tigella auf und schneide sie in zwei Hälften
2. Belege das Brötchen mit Burrata
3. Füge die karamellisierten Kirschtomaten und die Salame di Varzi g.U. hinzu
4. Belege das Brot zum Schluss mit Rucola

Ein kreatives Rezept von *Vatinee Suvimol*.  
[www.athaipianist.com](http://www.athaipianist.com)



Schaue Dir das Videorezept an

# VOLLKORNBRÖTCHEN

mit Capocollo di Calabria g.U.

Schwierigkeit:



## Capocollo di Calabria g.U.

Die Produktion der Wurstwaren in Kalabrien reicht höchstwahrscheinlich bis in die Zeiten der griechischen Besiedlung der Küsten des Ionischen Meeres zurück. Der Capocollo di Calabria g.U. hat eine Zylinderform, ist mit einer natürlichen Hülle versehen und wird mit einem Zwirn zusammengebunden. Er ist rosafarben oder rot, mehr oder weniger intensiv, sein Geschmack ist sanft und wird mit der Trocknung immer feiner.

[www.consorziosalumidicalabriga.U.it](http://www.consorziosalumidicalabriga.U.it)

#CapocolloDiCalabriaDOP



### Zutaten:

Vollkornbrötchen • Capocollo di Calabria g.U. • Büffel-Ricotta  
• gegrillte Auberginen • Haselnuss-Raspeln

### Zubereitung:

1. Schneide das Vollkornbrötchen auf
2. Grille die Auberginenscheiben
3. Zerrühre die Ricotta mit einem Löffel Wasser
4. Zerkleinere die Haselnüsse
5. Belege das Brötchen mit dem Capocollo di Calabria g.U., den gegrillten Tomaten, der Ricotta und ein wenig Olivenöl
6. Füge zum Schluss die Haselnuss-Raspeln hinzu

Schaue Dir das Videorezept an

Ein kreatives Rezept von *Francesca D'Agnano*.  
[www.singerfood.com](http://www.singerfood.com)



# WEIZENBRÖTCHEN

mit Prosciutto di San Daniele g.U.

Schwierigkeit:



## Prosciutto di San Daniele g.U.

Die Produktion des Schinken Prosciutto di San Daniele begrenzt sich auf das Gebiet der Ortschaft San Daniele del Friuli (circa 34 km<sup>2</sup>), im Zentrum der Region Friaul-Julisch Venetien. Zur Zubereitung werden frische italienische Schweineschenkel getrocknet und die typische Markenbezeichnung der Unternehmensgemeinschaft auf die Schwarte gebrannt, zudem ist das Produkt außer an der typischen Gitarrenform daran zu erkennen, dass das Spitzbein am Produkt gelassen wird. Das Aroma ist delikat und nimmt bei längerer Trocknung einen markanteren Geschmack an.



[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)

#SanDanieleDOP



### Zutaten:

Weizenbrötchen • Prosciutto di San Daniele g.U. • Stracciatella  
• karamellisierte Datteltomaten • Biologische Zitrone • Basilikum

### Zubereitung:

1. Schneide das Brötchen auf
2. Halbiere die Datteltomaten und gare sie 5 Minuten lang bei 200° im Ofen
3. Schneide die Zitrone in dünne Scheiben
4. Zerkleinere das Basilikum
5. Belege das Brötchen mit San Daniele g.U., Stracciatella und Datteltomaten
6. Füge zum Schluss die Zitronenscheiben und den Basilikum hinzu

Ein kreatives Rezept von *Francesca D'Agnano*.  
[www.singerfood.com](http://www.singerfood.com)



Schau Dir das Videorezept an

# MIT BUTTER VERARBEITETES BRÖTCHEN

mit Salame Brianza g.U.

Schwierigkeit:



## Salame Brianza g.U.

Es existieren Registrierungen zum Salame Brianza, die aus dem Jahre 1500 stammen und in Literaturwerken der Gegend rund um Mailand vorzufinden sind, sowie in zahlreichen Rezeptbüchern der Umgebung. Die geographische Position der Brianza, welche sich durch das für Hügellandschaften typische Klima mit Temperaturschwankungen auszeichnet, eignet sich besonders gut für die beste Trocknung der Salami. Die gemäßigte Höhenlage der Gegend liegt bei über 350 Metern über dem Meeresspiegel, außerhalb der nebligen Po-Ebene. Der Duft ist Delikat und charakteristisch, der Geschmack sehr süß und niemals sauer.

[www.consorziosalamebrianza.it](http://www.consorziosalamebrianza.it)

#consorziosalamebrianza



### Zutaten:

Mit Butter verarbeitetes Brötchen • Salame Brianza g.U. • geschrotete Kapern  
• Oliven • getrocknete Tomaten • gegrillte Zucchini • Mozzarella

### Zubereitung:

1. Schneide das mit Butter verarbeitete Brot
2. Schneide die Zucchini in Scheiben und grille sie
3. Zerhacke die getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern
4. Schneide die Salame Brianza g.U. in Scheiben
5. Belege das Brot mit den gehackten Zutaten, den gegrillten Zucchini und der Mozzarella
6. Zum Schluss füge die Salame Brianza g.U. hinzu

Ein kreatives Rezept von *Viola Fregosi*.  
[www.unpizzicodiviola.com](http://www.unpizzicodiviola.com)



Schau Dir das Videorezept an

# GETREIDEBRÖTCHEN

mit Coppa di Parma g.g.A.

Schwierigkeit:



## Coppa di Parma g.g.A.

Der Verzehr des Coppa di Parma g.g.A. wird durch zahlreiche Verweise und Zitate belegt und es liegen bereits aus dem 17. Jahrhundert Dokumente vor, in welchen das Produkt mit dem Namen "Biondola" oder "gepresste Salami" erwähnt wird. Der Coppa di Parma g.g.A. hat eine Zylinderform, ist zwischen 25 und 40 cm lang und wiegt nicht weniger als 1,3 kg. Dank einer relativ kurzen Trocknung ist die Konsistenz weich und der Geschmack nicht zu markant; der typische Geschmack von Schweinefleisch bleibt dabei erhalten. Beim Schneiden sind die Scheiben kompakt und hinterlassen kein Fett. Die Farbe ist beim mageren Fleisch rot und an den Fettstellen rosa.



[www.coppadiparmag.g.a.com](http://www.coppadiparmag.g.a.com)

#CoppadiParma



## Zutaten:

Getreidebrötchen • Coppa di Parma g.g.A. • Eingelegte Artischocken • Oliven  
• Parmigiano Reggiano • süßer Provola-Käse • Rotkohl

## Zubereitung:

1. Schneide das Getreidebrötchen
2. Zerkleinere die Artischocken, Oliven und den Parmesan im Mixer
3. Würze den Rotkohl mit Öl und Salz
4. Belege das Brötchen mit der Artischockencreme, dem Provola-Käse und dem Coppa di Parma g.g.A.
5. Füge zum Schluss den Rotkohl hinzu

Ein kreatives Rezept von *Viola Fregosi*.  
[www.unpizzicodiviola.com](http://www.unpizzicodiviola.com)



Schaue Dir das Videorezept an

# VOLLKORNBRO

mit Salame Felino g.g.A.

Schwierigkeit:



## Salame Felino g.g.A.

Die ersten Verweise finden wir bereits im 3. und 4. Jahrhundert nach Christus; nach einigen Jahrhunderten wird das Produkt künstlerisch im Battistero di Parma gewürdigt. Es wird ausgewähltes und qualitativ wertvolles Schweinefleisch verwendet, und zwar Muskeln, fettthaltige Teile wie Schweinekopf und Bauchspeck und/oder der untere Schulterbereich. Der Salame Felino g.g.A. hat eine Zylinderform, die Scheibe ist rubinrot, gleichmäßig und mager, der Geschmack süß und delikant.



[www.salamefelino.com](http://www.salamefelino.com)

#SalameFelino



### Zutaten:

Vollkornbrot • Salame Felino g.g.A. • chwarz Kohl • getrocknete Tomaten  
• Nusscreme • geräucherte Scamorza

### Zubereitung:

1. Schneide das Dinkel-Vollkornbrot in Scheiben
2. Dünste den Schwarzkohl mit Öl und Chilischote
3. Bestreiche das Brot mit Nusscreme
4. Füge den Schwarzkohl hinzu
5. Dazu kommen ein paar getrocknete Tomaten und die Salame Felino g.g.A.
6. Zum Schluss füge die geräucherte Scamorza hinzu

Ein kreatives Rezept von *Luisa Ambrosini*.  
[www.tacchiepentole.com](http://www.tacchiepentole.com)



Schau Dir das Videorezept an

# FLADENBROT

mit Cotechino Modena g.g.A.

Schwierigkeit:



## Cotechino Modena g.g.A.

Der Zampone Modena und Cotechino Modena gehören zu den antiken Wurstprodukten Italiens. Gemäß der Legende wurden sie im Winter des Jahres 1511 in Mirandola erfunden, als die Stadt vom Militär des Papstes Giulio II belagert wurde. Die Produkte bestehen aus einem Mix von Schweinefleisch, d.h. Muskeln, Fett, Schwarte, Salz, sowie zerkleinerter Pfeffer und/oder Pfefferkerne. Der Zampone Modena und der Cotechino Modena werden meist zur Weihnachtszeit verzehrt, sind jedoch für den Verzehr während des ganzen Jahres geeignet. Die Scheiben sind ungleichmäßig rosa bis rot und müssen kompakt erscheinen.



[www.modenag.g.a.it](http://www.modenag.g.a.it)

#consorziozamponecotechino



### Zutaten:

Fladenbrot • Cotechino Modena g.g.A. • pikanter Gorgonzola  
• Kichererbsen-Hummus • in der Pfanne angebratener Radicchio • Pinienkerne

### Zubereitung:

1. Schneide das Fladenbrot in der Mitte auf
2. Grille den Radicchio
3. Bestreiche das Brot mit Kichererbsen-Hummus
4. Füge den gegrillten Radicchio hinzu
5. Dazu kommen der pikante Gorgonzola und der Cotechino di Modena g.g.A.
6. Die Pinienkerne sorgen für den letzten Schliff

Ein kreatives Rezept von *Luisa Ambrosini*.  
[www.tacchiepentole.com](http://www.tacchiepentole.com)



Schau Dir das Videorezept an



# CIABATTA-BRÖTCHEN

mit Prosciutto di Carpegna g.U.

Schwierigkeit:



## Prosciutto di Carpegna g.U.

Die Verarbeitung des Prosciutto di Carpegna muss traditionell in der Gemeinde Carpenga (Provinz Pesaro-Urbino, Region Marken) erfolgen. Das Mikroklima der Gegend ist trocken, typisch für die Hügellandschaft, es sind Walddüfte vorzufinden, welche von der Adria-Küste stammen. Der Prosciutto di Carpegna ist am Markenzeichen auf der Schwarte zu erkennen und wird durch die Trocknung von frischen Schweineschenkeln gewonnen. Der Geschmack ist delikat komplex: die vorherrschende Süße wird mit leicht aromatischen Noten angereichert, dies Dank der traditionellen Mischung aus Pfeffer und Paprika, mit welcher der Schinken bedeckt wird.



#prosciuttodicarpegna

## Zutaten:

Ciabatta-Brötchen • Prosciutto di Carpegna g.U. • eingelegte Artischocken  
• Chilischoten aus Kalabrien • Misticanza • Pikantes Öl

## Zubereitung:

1. Schneide die eingelegten Artischocken klein
2. Zerkleinere ein paar Chilischoten aus Kalabrien und füge Olivenöl hinzu
3. Würze die Misticanza mit dem soeben vorbereiteten pikanten Öl
4. Schneide das Brötchen in zwei Hälften und würze es mit dem pikanten Öl
5. Füge die Misticanza und den Prosciutto di Carpegna g.U. hinzu
6. Verfeinere das Ganze zum Schluss mit den zerkleinerten Artischocken

Ein kreatives Rezept von *Sonia Paladini*.  
[www.soniapaladini.it](http://www.soniapaladini.it)



Schau Dir das Videorezept an

# TOASTBROT

mit Pancetta Piacentina g.U.

Schwierigkeit:



## Pancetta Piacentina g.U.

Das Gebiet rund um Piacenza zeichnet sich durch viel Natur aus und eignet sich zur Aufzucht von Schweinen und zur Verarbeitung von Wurstwaren. bereits zu Beginn des 15. Jahrhunderts sprachen die Händler aus Mailand und der Lombardei von "Produkten aus Piacenza" und in den ersten Jahrzehnten des 17. Jahrhunderts wurden die Wurstwaren aus Piacenza für noble Kunden nach Frankreich und Spanien exportiert. Die Pancetta Piacentina g.U. ist zylinderförmig, die Scheibe weist kräftig rote und rosige Streifen auf. Der Duft ist angenehm süß. Die Scheibe ist weich und zergeht aufgrund des Fettanteils im Mund, der Geschmack ist delikat und sehr süß; der Salzgeschmack macht das Produkt besonders appetitlich.

[www.salumitipicipiacentini.it](http://www.salumitipicipiacentini.it)

#PancettaPiacentinaDOP



### Zutaten:

Carrè • Pancetta Piacentina g.U. • Creme aus dicken Bohnen  
• Ricotta • gebrillte Zucchini

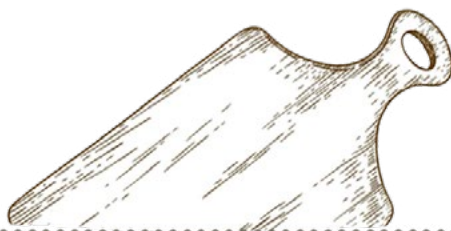
### Zubereitung:

1. Koche die dicken Bohnen in gesalzenem Wasser
2. Zerkleinere sie mit Olivenöl im Mixer, um eine Creme zu erhalten
3. Runde das Ganze mit dem Saft einer halben Zitrone ab
4. Schneide die Zucchini in Scheiben und grille sie
5. Würze die Ricotta mit Öl und Pfeffer
6. Bestreibe das Toastbrot mit der Creme aus dicken Bohnen, belege es mit der Pancetta Piacentina g.U. und der Ricotta
7. Füge zum Schluss die gebrillten Zucchini hinzu

Schau Dir das Videorezept an

Ein kreatives Rezept von *Sonia Paladini*.  
[www.soniapaladini.it](http://www.soniapaladini.it)





# SALUMI ITALIANI DOP IGP

*spunti(ni) creativi*



**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo del  
Mipaaf, Ministerialverordnung  
DM52135 vom 13.07.2018