

Ciabatta z szynką parmeńską

Ciabatta z szynką parmeńską – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Chrupiąca ciabatta, delikatna szynka parmeńska i świeże dodatki tworzą kanapkę, która zachwyca prostotą i wyrazistym smakiem. To idealne połączenie włoskich inspiracji z nowoczesnymi akcentami. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, a efekt zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Ta **elegancka kanapka** sprawdzi się zarówno dla zabieganych profesjonalistów szukających szybkiego, ale wyrafinowanego lunchu, jak i dla miłośników śródziemnomorskich smaków. *Połączenie chrupiącego pieczywa z delikatnością szynki parmeńskiej* tworzy harmonijną kompozycję, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Ciabatta z szynką parmeńską to doskonały wybór na **nieformalne spotkanie z przyjaciółmi**, lekki lunch w biurze czy romantyczną przekąskę przy lampce wina. Sprawdzi się również jako elegancka przystawka podczas kolacji lub element wystawnego brunchu. Jej uniwersalność sprawia, że pasuje zarówno do codziennych, jak i bardziej wyjątkowych momentów.

Czy wiesz o tym?

Szynka parmeńska (prosciutto di Parma) to **tradycyjny włoski specjał** z regionu Emilia-Romania, dojrzewający minimum 12 miesięcy. Jej delikatny, lekko słony smak najlepiej komponuje się z neutralnymi dodatkami, które nie przytłaczają jej

charakterystycznego aromatu. *Awokado dodaje kremowej tekstury, idealnie równoważąc słoność szynki.*

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić kanapkę o **świeżo zmielony czarny pieprz**, kilka kropel oliwy z oliwek extra virgin lub balsamico. Zamiast majonezu sprawdzi się również pesto bazyliowe lub krem z awokado. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj plasterki parmezanu lub garść rukoli zamiast roszponki.