



## Croissant Day, da Citterio una ricetta sfiziosa e smart per una colazione all'insegna del salato

*Un croissant salato realizzato con prosciutto crudo San Daniele D.O.P., stracciatella e pomodorini confit per esaltare gusto e sapore di uno dei prodotti più apprezzati dagli italiani*

Quando si parla di **croissant** si pensa subito al cappuccino, binomio della classica colazione dolce in caffetteria, soprattutto in Italia. Tuttavia le nuove **tendenze di consumo**, che comprendono brunch e colazioni salate, richiedono la ricerca di nuovi abbinamenti, anche con sapori non convenzionali.

Proprio per questo, in occasione della **Giornata del Croissant** che si celebra il **30 gennaio, Citterio**, storica azienda di salumi dal 1878, ha realizzato una ricetta capace di esaltare il gusto e la consistenza del croissant anche nella sua versione salata.

Il **croissant salato**, caratterizzato da una minor quantità di zucchero presente nel suo impasto, viene proposto con una farcitura di **prosciutto crudo San Daniele D.O.P. Citterio, stracciatella, pomodorini confit e scorza di limone naturale**, un mix di ingredienti che stuzzicano il palato, perfetti per iniziare al meglio la giornata.

La **dolcezza** del prosciutto crudo San Daniele D.O.P. si unisce alla perfezione con la **freschezza** della stracciatella, mentre l'**agrodolce** dei pomodorini confit insieme all'**aspro** del limone bilancia il croissant salato rendendolo piacevolmente gustoso al palato.

La **colazione salata** si conferma dunque un **trend in costante crescita anche in Italia**, non più l'eccezione ma una piacevole abitudine. Bar e catene alberghiere si stanno sempre più adeguando alle esigenze e richieste dei consumatori proponendo almeno un **croissant salato** all'interno della propria proposta. E anche durante la colazione a casa circa il **10% degli italiani sceglie il salato** al posto del classico dolce, in continua ascesa rispetto al passato.

Il **prosciutto di San Daniele D.O.P. Citterio**, utilizzato nella ricetta, è un prodotto della tradizione italiana famoso in tutto il mondo, dalla caratteristica forma a chitarra con un suo gusto unico, dolce e delicato e viene realizzato a San Daniele, nel cuore del Friuli, in una posizione strategica, circondato dalle Alpi e dalle Prealpi, con le brezze della costa dell'Adriatico. Viene utilizzata solamente coscia di suino italiano e sale marino, senza conservanti, seguendo la lavorazione tradizionale, nel rispetto del disciplinare del Consorzio e di una tradizione tramandata da generazioni, anche attraverso un'importante selezione delle materie prime e un'accurata lavorazione del prodotto.

Per conoscere altre ricette che utilizzano i salumi Citterio è possibile consultare il sito [www.citterio.com](http://www.citterio.com)



## LA RICETTA

### **Croissant salato, prosciutto crudo San Daniele D.O.P., pomodorini confit, stracciatella e scorza di limone**

Ingredienti per 4 persone: 4 croissant salati, 70gr di prosciutto Crudo San Daniele D.O.P. Citterio, 200 gr di stracciatella, scorza di limone naturale

Per i pomodorini infornati: 16 pomodorini pachino, zucchero qb, sale qb, aglio, basilico

Preparazione: Tagliare i pomodorini a metà e adagiarli con i semi verso l'alto su una placca da forno, leggermente conditi con olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio schiacciato e le foglie di basilico, poi salarli e zuccherarli leggermente. Infornare per 20 minuti a 200° C. Tagliare il croissant salato e farcirlo con i pomodorini, la stracciatella, il prosciutto crudo e spolverarlo con la scorza di limone.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Difficoltà: media

#### **Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it) – cell. 3938803139