

ANTIPASTO TROPICALE

CATEGORIA: Antipasto

INGREDIENTI

- 1 melone
- un avocado maturo
- polpa di granchio in scatola
- 1 lime
- 1 limone
- 8 foglie fresche di basilico
- olio extravergine di oliva
- del peperoncino
- sale

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando il melone: quindi tagliatelo a metà, eliminatene i semi e fatene 10 spicchio a cui eliminerete la buccia. Ogni spicchio di melone deve essere tagliato a metà e disposto al centro su 4 piattini.

Passate all'avocado: eliminate la buccia e tagliatelo a metà per togliere il nocciolo. Spremete il lime e frullate il succo nel mixer insieme alla polpa di avocado aggiungendo un pizzico di peperoncino, un pizzico di sale, le foglioline di basilico e 2 cucchiaini di olio.

Proseguite con il pesce: scolate la polpa di granchio ed eliminate i residui di cartilagini; disponetela al centro del piatto, sulle fette di melone, se preferite potete ridurla ulteriormente a pezzettini con l'aiuto di un coltello.

La salsa appena preparata va distribuita tra una fetta e l'altra di melone e per guarnire potete aggiungere qualche foglia di basilico qua e là.

TI CONSIGLIAMO:

accostate un Gewürztraminer del Trentino Alto Adige, che solitamente accompagna tutti gli antipasti della grande cucina di pesce, con fare principesco.

Il Gewürztraminer è vino dal profumo molto elegante e dal sapore fresco piacevolmente acidulo. Va servito fresco a 10-12°C.

Risotto con melone

CATEGORIA: Primo piatto

INGREDIENTI

- 1/2 melone
- 1 scalogno
- una noce di burro
- un po' di erba cipollina
- 250 gr. di riso arborio
- sale e pepe
- brodo vegetale

PROCEDIMENTO

Fate imbiondire lo scalogno in un po' di olio, quindi aggiungete il melone tagliato a piccoli quadretti. Fate cuocere per una decina di minuti e mettete il riso. Fate cuocere il riso allungandolo via via con il brodo per ottenere il risotto. A fine cottura mettete l'erba cipollina e fate mantecare il riso con la noce di burro. Servite caldo con l'aggiunta di parmigiano.

Melone ripieno

CATEGORIA: Dolci

INGREDIENTI

- 1 melone da circa 600 gr.
- 2 pesche
- 200 gr. fragole
- 1 pera
- 4 fette ananas sciroppato
- 3 cucchiaini zucchero
- 2 bicchierini cointreau

Dosi per: 2 persone

PROCEDIMENTO

Levate una piccola calotta dal melone in modo che si possa appoggiare. Ricavate con la seconda calotta il "cappello" che useremo per richiuderlo. Vuotate la polpa. Riducetela a cubetti. Capovolgete il melone. Fatelo sgocciolare. Private della buccia le pesche. Levate i noccioli. Riducetele a dadini. Sciacquate le fragole. Pelate la pera. Sgocciolate le fette di ananas sciroppato. Affettate il tutto a dadini. Rimestate tutta la frutta in una ciotola. Unite lo zucchero. Irrorate con il cointreau. Farcite il melone con la frutta. Coprite con il "cappello". Sistemate in frigo per 2 ore fino al momento di servire. Servite.

Ricette

Tutte a base
di MELONE
per un'estate
più fresca!!

Spuma di melone

CATEGORIA: Dolci

INGREDIENTI

- 1 melone maturo
- 12 gr. gelatina in fogli
- 50 gr. zucchero
- 12 more

Dosi per: 2 persone

PROCEDIMENTO

Lavate il melone. Separatelo a metà. Levate i semi. Privatelo della buccia. Mettete da parte una fetta sottile. Sminuzzate il resto a pezzetti. Passate il tutto nel mixer fino ad ottenere un apparecchio omogeneo. Mettete la gelatina in ammollo nell'acqua fredda. Sistemate lo zucchero in un tegame. Aggiungeteci mezzo decilitro di acqua. Cucinate lo sciroppo per 30 secondi dal momento dell'ebollizione. Aggiungeteci la gelatina precedentemente strizzata. Rimestate e levate dal fuoco. Filtrate lo sciroppo attraverso il colino cinese. Mettetelo nel frullatore. Unite la crema di melone. Passate il tutto per 30 secondi. separate il composto in stampi lisci. Fateli rapprendere in frigorifero. Lasciateli a riposo per 6 ore. Pulite le more. Sciacquatele e affettatele e metà. Appoggiate il fondo degli stampini per pochi secondi in acqua calda. Levateli dallo stampo. Guarnite le coppette con delle more e uno spicchio di melone.

MELONE

Il melone (*Cucumis melo*) è una pianta rampicante della famiglia delle Cucurbitaceae. Il termine melone indica sia il frutto che la pianta stessa, a seconda dei contesti in cui viene utilizzato. È largamente coltivata per i suoi frutti commestibili, dolci e profumati. È una pianta erbacea strisciante o rampicante, annuale. Le radici fibrose possono estendersi nella terra anche oltre i 150 cm.; il fusto, ricco di peluria, è ramificato con cirri; le foglie sono alterne, lunghe più di dieci centimetri, quanto il picciolo. I fiori sono gialli a 5 lobi. Nonostante la copiosa fioritura, che dura tutta l'estate da maggio a settembre, solo il 10% diventa frutto.