

Gelatina di anguria con melone alla menta



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

Per il melone alla menta

- 6 piccoli meloni lisci, tipo cantalupo
- 100ml di vino bianco dolce (ad esempio Sauternes)
- ½ mazzetto di menta finemente tritata

Per la gelatina di anguria

- 600g circa di anguria
 - 40g di zucchero
 - 1 baccello di vaniglia
 - succo di ¼ di limone
 - 3 fogli di gelatina (6g)
- Per la presentazione

foglioline di menta

Istruzioni per la preparazione

1. Per il melone alla menta: tagliate le calotte superiori dei meloni (mettetele da parte) ed eliminate i semi. Utilizzate l'apposito scavino per estrarre la polpa, facendo attenzione a non bucare la buccia (tenete da parte i gusci vuoti). Mettete a macerare la polpa del melone con il vino e la menta tritata e trasferite in frigorifero.

2. Per la gelatina di anguria: passate la polpa dell'anguria nella centrifuga per estrarne il succo (ne servono 500ml). Portate a ebollizione $\frac{1}{4}$ del succo di anguria insieme al lo zucchero, al la vaniglia e al succo di limone. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina, che avrete fatto precedentemente ammorbidire in acqua fredda. Fate raffreddare e aggiungete il rimanente succo. Filtrate con un colino conico e mettete da parte, sul ghiaccio.

3. Riempite i gusci dei meloni con la polpa messa a macerare. Non appena la gelatina inizia a rapprendersi, versatela nei meloni. Prima di servire, lasciate in frigorifero per 1 ora.

4. Per la presentazione: ricoprite i meloni con le rispettive calotte superiori. Decorate con foglie di menta.

Nota 1: Lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.