

A rustic ceramic bowl filled with a creamy, orange-colored cold melon soup. The soup is garnished with thin slices of pink prosciutto, toasted pine nuts, and fresh green mint leaves. A silver spoon rests on the right side of the bowl. The bowl sits on a green textured cloth over a dark wooden surface with scattered pine nuts and a small sprig of mint.

Zuppa fredda di melone, Prosciutto crudo del Grotto e menta

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1 melone
- 8EL aceto di mele
- 8 fette di Prosciutto crudo del Grotto
- 8EL panna acida
- 4EL pinoli
- q.b. qualche foglia di menta
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Lavare il melone, tagliare a metà e privarlo dei semi.
2. Quindi, eliminare la buccia, tagliare la polpa a pezzi e frullarla con aceto, sale e pepe. Si può regolare la quantità di aceto secondo a piacimento.
3. Far raffreddare in frigorifero per almeno un'ora.
4. Tostare i pinoli in una padellina antiaderente senza condimento per 2-3 minuti fino a che risulteranno leggermente dorati.
5. Lavare e asciugare le foglie di menta.
6. Sbattere la panna acida in una ciotola per ammorbidirla.
7. Tagliare il prosciutto crudo a striscioline.
8. Versare la crema di melone in 4 ciotole, condire ogni porzione con un cucchiaino di panna acida e una macinata di pepe nero.
9. Guarnire con Prosciutto crudo del Grotto e pinoli.
10. Infine, completare con qualche foglia di menta.

