

ANTIPASTI

Melon relleno de gambas y nata

Origine: Spagna, Spagna (Isole Baleari)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Melone maturo sodo	1
Code di gambero	
Panna fresca liquida	
Prezzemolo tritato	poco
Prezzemolo riccio	

■ Preparazione

- 1 Tagliate la calotta al melone, scartate i semini e le parti filamentose, prelevate la polpa aiutandovi con uno scavino e conservatela a parte.
- 2 Versate la panna in una ciotola e spolveratela appena con poco prezzemolo tritato. Scottate per due minuti le code di gambero in acqua leggermente salata, scolatele, lasciatele raffreddare e privatele del guscio.
- 3 In una insalatiera mescolate insieme le code di gambero con la panna ed il prezzemolo, mescolate bene e aggiungete la polpa del melone.
- 4 Mescolate ancora molto delicatamente, riempite il melone scavato e lasciate in frigo per 30 minuti prima di servire in tavola decorando con prezzemolo riccio.