

DOLCI E DESSERT

Coppe gelate al melone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Sorbetto di melone (v. ricetta)	1
Melone piccolo molto dolce	1
Brandy	poco
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	3 cucchiari
Vino bianco	6 cucchiari

Preparazione

- 1 Prepare la base di sorbetto di melone, seguendo la ricetta relativa. Aprite il melone nel senso della lunghezza, quindi dividete ogni metà in due spicchi ed eliminate semi e buccia; suddividete infine ogni spicchio in tre parti; sistemate le fettine ottenute in un piatto piuttosto largo, spruzzatele con del brandy e lasciatele macerare per 30-40 minuti.
- 2 Nel frattempo preparate la crema calda con cui accompagnerete questo dessert. Mettete i tre tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero e montateli a spuma.
- 3 Aggiungete quindi, uno alla volta, i cucchiari di vino e fate cuocere a bagnomaria. Lasciate cuocere la crema fino a che inizierà ad ispessirsi; toglietela quindi dal fornello e lasciatela in caldo nel bagnomaria.
- 4 A questo punto dovete procedere piuttosto velocemente. Prendete dal freezer il sorbetto ormai pronto e dividetelo, con l'apposito utensile, in palline, che disporrete in quattro grandi coppe individuali, precedentemente messe a raffreddare nel freezer per almeno 30 minuti.
- 5 Contornate il gelato con gli spicchietti di melone ed accompagnate le coppe con la crema calda.