



## Melone (IDDSI 4)

### Porzione 4

#### Ingredienti

- 500 g melone maturo (corrisponde circa a un melone da 1 kg.)
- 9 g gelatina in fogli

---

#### Metodo di preparazione

- Lavare bene il melone.
- Tagliarlo a metà e togliere la polpa.  
Tenere da parte la buccia: servirà come contenitore.
- Frullare la polpa fino a ottenere una crema liscia.
- Mettere la gelatina in acqua molto fredda per 10 minuti, così diventa morbida.
- Riscaldare a 70/80°C 100 g della crema di melone nel microonde o in un pentolino senza far bollire.
- Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare finché si scioglie bene.
- Unire il resto del melone frullato e mescolare ancora.
- Versare il composto nella buccia del melone.
- Mettere in frigorifero per almeno 2 ore, finché si solidifica.
- Tagliare a fette, come se fosse una fetta di melone, e servire.

---

#### Nota utile

Il risultato sarà una fetta morbida ma compatta.

