

MELONE E PROSCIUTTO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melone di 700 g,
- 200 g di prosciutto cotto affettato,
- pepe finemente macinato.

Lavate, asciugate e ponete il melone in frigorifero per circa 2 ore.

Appena prima di portarlo in tavola, tagliatelo a metà e aiutandovi con un cucchiaio asportate tutti i semi e i filamenti.

Quindi, con un coltello molto affilato, dividetelo in fette regolari e staccate la polpa dalla buccia, lasciandola però attaccata da una parte.

Disponete le fette di prosciutto su un vassoio e le fette di melone su un altro e portate in tavola.

Spolverizzare leggermente il melone con il pepe.

Volendo potrete disporre direttamente su ogni piatto dei commensali 2 fette di melone e 4 o 5 di prosciutto; oppure potrete disporre il melone, già preparato come abbiamo indicato, su un letto di ghiaccio tritato e servire il prosciutto a parte.