

COPPE GELATE AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- una base di sorbetto di melone,
- un piccolo melone molto dolce,
- un po' di brandy,
- tre tuorli,
- tre cucchiaini colmi di zucchero,
- sei cucchiaini di vino bianco.

Preparate la base di sorbetto di melone.

Aprire 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.

Nel frattempo preparate la crema.

Mettete i tre tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero e montateli a spuma.

Aggiungete quindi, uno alla volta, i cucchiaini 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.

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.

Contornate il gelato con degli spicchietti di melone ed accompagnate le coppe con la crema calda.