

MELONE FARCITO

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato destinato a farcire frutta,
- un grosso melone verde,
- 100 g di frutta candita,
- un bicchierino di Cointreau.

Preparate il gelato destinato a farcire frutta.

Mentre il gelato è nel freezer per consolidarsi, togliete al melone la calotta superiore e tenetela da parte.

Con l'aiuto di un cucchiaio eliminate dal melone i semi e i filamenti, quindi con molta delicatezza scavate bene anche la polpa, lasciandone attaccata alla buccia uno strato di circa 1 cm.

Tagliate a dadini la polpa ricavata.

Mettete ora il melone nel freezer per circa 1 ora.

Tagliate intanto a dadini la frutta candita, bagnatela con del Cointreau e lasciatela macerare per circa 1 ora.

Estraete quindi il gelato dal freezer, lavoratelo per qualche minuto con un cucchiaio di legno per mantecarlo, unitevi la frutta candita ed il suo liquido di macerazione e mescolate accuratamente.

Mettete ora sul fondo del melone una metà del gelato a disposizione, sistemate su questo uno strato di dadini di polpa di melone e coprite infine con il rimanente gelato, fino a riempire il frutto, su cui adagerete poi la calottina asportata.

Introducete il "melone farcito" nel freezer e fatelo gelare per circa 2 ore.