

PICCOLI ASPIC AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bustine di tè,
- un cucchiaino di miele,
- 16g. di gelatina in fogli,
- un melone,
- foglioline di menta.

Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda.

Portate a ebollizione in una casseruolina 3dl di acqua, poi, lontano dal fuoco, unite le bustine di tè e lasciatele in infusione per 3 minuti, quindi dolcificate con il miele.

Fate sciogliere la gelatina in un dl di acqua calda, poi lasciatela intiepidire e versatela nel tè.

Sbucciate il melone, privatelo dei semi e tagliatelo a piccoli dadi oppure, se preferite a palline, utilizzando l'apposito attrezzo.

Versate un pò di tè in 4 stampini metallici ben freddi, fatelo rassodare in frigo, poi aggiungete qualche pezzetto di melone e ancora del tè e riponete in frigo finché non si sarà ben solidificato.

Ripetete quindi il procedimento fino a esaurire tutti gli ingredienti.

Lasciate riposare gli aspic in frigorifero per 4 ore almeno.

Al momento di servire, immergete per qualche istante gli stampi in acqua bollente, poi sformate gli aspic nei singoli piatti.