

# CREMA DI MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- Un melone molto freddo,
- 200g. di panna da montare (freddissima),
- un cucchiaino di zucchero,
- porto,
- un uovo,
- foglie di cioccolato.

Aprite il melone a metà, privatelo dei semi e dei filamenti interni. Con l'aiuto di un cucchiaino estraete tutta la polpa, tenetene da parte un quinto tagliandola a dadini, poi mettete quella rimasta nel vaso del frullatore. Unite 2 cucchiaini di porto, e azionate l'apparecchio e riducete tutto in crema. Sgusciate l'uovo in una terrina unite lo zucchero e sbattete fino a quando sarà gonfio e cremoso. Versate nella terrina la crema di melone, quindi mescolate bene per amalgamare il tutto. Aggiungete poco alla volta la panna, prima montata densamente, incorporandola delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarla. Coprite la terrina e mettete la crema in freezer per 15 minuti. Suddividete la crema in coppe ben fredde e decorate con foglie di cioccolato e con i dadini di melone tenuto da parte.