

MELONE AL PORTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 meloni,
- mezza bottiglia di vino Porto tipo secco,
- qualche foglia verde per guarnizione,
- ghiaccio tritato.

Togliere il cappello ai meloncini e svuotarli con lo scavino, in modo da fare tante palline con la polpa, eliminando i semi. Rimettere nella buccia le palline di melone aggiungendo metà della dose di Porto.

coprire con il cappello e mettere i meloncini in frigo per mezz'ora.

A questo punto togliere il vino non assorbito dai meloncini ed aggiungere la metà dello stesso porto tenuta da parte. Servire in un vassoio guarnito di foglie verdi e ghiaccio tritato, con i cappelli tenuti rialzati da un grosso stecchino in maniera che sembri un ombrello.