

COCKTAIL DI MELONE ALL'AMERICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 meloni rotondi piccoli sodi e maturi possibilmente uguali
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaino di paprica
- 2 cucchiaini di salsa ketchup
- 1 presa di sale

Tagliate a metà orizzontalmente 2 meloni.

Eliminate nella parte centrale i semi e i filamenti e, aiutandovi con un coltellino molto affilato, estraete la polpa in modo da ottenere da ogni melone 2 coppe che userete come contenitori.

Ponetele su un piatto e lasciatele riposare in frigorifero per circa un'ora.

Intanto togliete completamente la scorza al terzo melone, tagliatelo a metà, liberatelo dai semi e con l'aiuto di uno scavino rotondo preparate con la polpa tante piccole palline, che porrete in una insalatiera.

Passate al setaccio la polpa ricavata dai primi due meloni, ponetela in una terrina con il succo d'arancia, il brandy, la salsa ketchup, la paprica ed una presa di sale, rigirate molta bene, e condite con questa salsa le palline di melone.

Coprite il recipiente e lasciatelo in frigorifero per circa 1/2 ora.

Estraete dal frigorifero le scorze di melone, sistematele in 4 piccole coppette su un piatto e riempitele con le palline ben condite con la salsa.

Servite ben freddo.

Questa preparazione è molto diffusa negli Stati Uniti.

In Italia l'accostamento di questi sapori, e soprattutto la presenza della salsa ketchup, possono risultare piuttosto insoliti. Si consiglia pertanto di non eccedere con questa salsa perché il suo forte aroma può annullare il delicato gusto del melone.

Se preferite potrete foderare le coppe di vetro, una volta fatte raffreddare, con foglie di lattuga fresca.