

Perle di melone e anguria con salsa di lamponi e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti:

Perle di melone e anguria con salsa di lamponi e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

- Anguria
- Melone
- Lamponi
- Zucchero semolato
- Lime
- Pistacchi tostati

Preparazione:

- Dal melone e dall'anguria ricavare delle palline utilizzando uno scavino
- Frullare i lamponi aggiungendo zucchero e succo di lime, quanto basta per ottenere la dolcezza e l'acidità a noi gradita
- Tagliare a fettine il lime ed utilizzarle per decorare il piatto finito

Perle di melone e anguria con salsa di lamponi e pistacchi

Scritto da Antonio Cedrola

- Impiattare facendo una corona con le fettine di lime, poi mettere al centro del piatto la salsa a specchio e, su questa, fare una piramide con le palline di frutta.
- Cospargere con la granella di pistacchi e decorare con qualche lampone intero

