



Melone al porto in calotta

[Del 12/08/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 1 piccolo melone maturo, 2 cucchiaini di zucchero, 1/2 bicchiere di porto, foglie di menta per guarnire.

Lavate il melone, tagliatelo a metà ed eliminate i semi. Con uno scavino, ricavate dalla polpa tante palline regolari, cercando di lasciarne il meno possibile attaccato alla buccia. Macerate le palline in una ciotola col porto e lo zucchero per almeno due ore al fresco, mescolando ogni tanto. Pareggiate le calotte rimaste in modo da poterle usare come contenitore, rimettete le palline all'interno, decorate con foglie di menta e servite subito.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]