



Melone al porto

[Del 26/05/2006 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4/6 persone: 1 melone varietà Charentais, mezzo bicchiere di porto rosso, 2 o 3 cucchiari di zucchero, foglie di menta per decorare.

Tagliate in melone a metà eliminate i semi ed i filamenti, pelatelo e riducete la polpa a dadini. Profumate col porto, condite con lo zucchero e mettete a riposare in frigo per un'oretta, mescolando di tanto in tanto. Servite in coppette individuali decorate con foglioline di menta spezzettate. Per una presentazione più elegante, utilizzate l'apposito scavino per ricavare dalla polpa tante palline tutte uguali, della dimensione di una nocciola.

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