

Conserva di melone al Porto

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di sterilizzazione dei vasetti

Il melone al Porto è un'ottima conserva da **assaporare in tutte le stagioni**, ma ancora più ambita sarà d'inverno, quando il **profumo del melone** sarà un ricordo lontano dell'estate passata.

Per tutti gli **amanti del melone** consigliamo quindi vivamente questa conserva, resa ancora più aromatica dal **Porto**, profumato vino dolce, dalla **vaniglia, cannella e chiodi di garofano**.



Ingredienti

>> Acqua 500 ml	>> Porto 1 bicchiere
>> Cannella 1 stecca	>> Vaniglia 1 bacca
>> Chiodi di garofano 2-3	>> Zucchero 450 gr
>> Melone 2 medi non troppo maturi	

Preparazione



Tagliate **imeloni in due parti**, togliete i semi e i filamenti e **svuotate** con l'apposito scavino per ottenere tante **palline di polpa**.

In un tegame mettete l'**acqua, lo zucchero, la bacca di vaniglia** tagliata per il lungo, una stecca di **cannella, i chiodi di garofano** e portate a ebollizione.

Non appena l'**acqua** bollerà togliete il tegame dal fuoco e aggiungete le palline di **melone** insieme al **bicchiere di Porto**, quindi lasciate riposare per 15 minuti.

Con una schiumarola togliete il **melone dal liquido**, mettete di nuovo il tegame sul fuoco e fate asciugare a fuoco allegro, riducendo il liquido della metà. Spegnete il fuoco e aggiungete nuovamente il melone.



Quando il tutto **si sarà raffreddato** ponete le palline di melone negli **appositi vasetti** e ricopritele con il liquido filtrato, un cucchiaino di porto, un chiodo di garofano e mezza bacca di vaniglia (potete usare quella di cottura).

Chiudete i vasetti con il loro tappo (ne verranno più o meno 1 da 350 ml per ogni melone) e fate bollire per almeno mezz'ora seguendo i suggerimenti del caso, come consigliato nel **nostro speciale**.

Consiglio

Fate **passare almeno una settimana** prima di consumare il **melone al Porto** per permettere a tutti i sapori di amalgamarsi uniformemente; vi consigliamo di provare queste meravigliose palline di melone al Porto **sul gelato**.

