

Melone ripieno di frutta e gelato

Categoria: Portate - Ricette Estive



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min

Dosi per: 4 persone

Costo:

Difficoltà: Media

Il **melone ripieno di frutta e gelato** è un gustosissimo, fresco e **spettacolare dessert** da servire al termine di una **cena estiva**, magari per concludere una **bella serata tra amici**, o con i vostri cari.

Potete servire questo **trionfo di frutta e gelato** anche nei caldi pomeriggi estivi, se avete invitato qualche ospite a cui tenete in modo particolare e volete fare bella figura! Chi saprebbe dire di no a tanta **fresca bontà**?



Ingredienti

>> Albicocche 4	>> Kiwi maturi 2
>> Alchechengi 12	>> Lamponi 100 gr
>> Banane 2	>> Melone 2 piccoli e maturi
>> Ciliegie 20	>> Mirtilli 100 gr
>> Fragole 250 gr	>> Zucchero di canna sciroppo a piacere
>> Gelato alla panna 500 gr	

Preparazione



Per preparare il **melone ripieno di frutta e gelato**, comprate la frutta la **sera prima** della preparazione e mettetela tutta in **frigorifero**.

Al momento della preparazione, **tagliate in due i meloni**, togliete con un cucchiaio i semi e i filamenti dal loro interno e, con l'apposito scavino a forma di semisfera, asportatene la polpa formando delle palline.

Pulite poi i lamponi, lavate e asciugate bene le **ciliegie**, le **fragole**, le **albicocche**, i **mirtilli**, gli **alchechengi**.



Sbucciate e tagliate a pezzetti le **banane**, tagliate le **albicocche** a spicchi, le **fragole** in due (o lasciatele intere se sono piccole), sbucciate i **kiwi** e tagliateli a fettine, tagliate in due e denocciate le **ciliegie**.

Ponete la **frutta mista** nelle **metà dei meloni**, cercando di distribuirla in modo uniforme e di dare un minimo di senso estetico alla composizione; aggiungete delle piccole **palline di gelato** alla panna (6-8 per ogni metà), ricavandole con lo stesso scavino con cui avete estratto la polpa del melone.

Irrorate a piacere con lo **sciroppo di zucchero di canna**.



Consiglio



Un □ ora prima di servire i meloni, potete iniziare a **prepararli scavandoli**, per poi riporli nuovamente, assieme alla loro polpa, in frigorifero coperti da **pellicola trasparente**.

Se vi è congeniale, **potete irrorare il melone** ripieno di frutta e gelato con un **liquore a piacere**, come ad esempio il **Rum**, il **Maraschino**, il **Kirsch** o il **Grand Marnier**, oppure potete guarnirlo con ciuffi di **panna montata** e **foglioline di menta**.

Potete anche, seguendo i vostri gusti o la vostra fantasia, **sostituire della frutta** con dell'□altra a vostro piacere (fragoline di bosco, more, ananas □ **cambiare o aggiungere dei gusti di gelato**).

Curiosita'

Se volete stupire i vostri commensali con una **bellissima presentazione** del melone ripieno di gelato e frutta, procuratevi delle **belle foglie sane** di qualche pianta (attenti che non sia velenosa!), lavatele, asciugatele e **disponetele a raggiera** con i gambi posizionati al centro di una qualsiasi **coppetta di vetro** o altro materiale; **appoggiateci poi sopra il melone ripieno**, come nella foto, e servitelo immediatamente!

