

Zuppetta di melone con praline di ricotta e pistacchi

Antipasto/secondo piatto leggero

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 600 gr di melone
- 400 gr di ricotta di pecora
- Farina di pistacchi non salati (in alternativa: farina di mandorle)
- Menta fresca q.b.

Preparazione

Pulire il melone e frullarlo con qualche foglia di menta fresca.

Emulsionare la ricotta con due cucchiaini di farina di pistacchi ed ottenere delle praline.

Passare le praline di ricotta nella farina di pistacchi fino a ricoprirle totalmente all'esterno.

Versare la crema di melone in patti fondi o coppette e adagiare sopra le praline di ricotta.

Servire freddo.

