

Zuppa di melone con cipolla caramellata al miele di Tiglio e olio E.V.O. Il Brolo

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- 1 melone retato
- Extra Vergine di Oliva Il Brolo Blend 3 cucchiaini
- salame di palamita 4 fettine sottili
- una cipolla di Tropea
- miele di Tiglio 2 cucchiaini
- pepe nero, una macinata

PREPARAZIONE

Tagliare a pezzi abbastanza grossi il melone, dopo aver eliminato la buccia e i semi. Centrifugarlo oppure frullarlo e passare al colino cinese, per eliminare la polpa in eccesso.

Si può anche solo frullarlo, lasciando la polpa.

Passare al frullatore con l'olio E.V.O. Il Brolo Blend, emulsionando il composto.

Mettere in frigorifero.

Nel frattempo scaldare il miele in una padellina, aggiungere le rondelle di cipolla e fare caramellare per qualche minuto.

Trasferire su carta forno con una pinza.

Affettare il salame di palamita, trasferire la zuppa di melone in due fondine, aggiungere le fettine di salame di palamita e alcune rondelle di cipolla caramellata.

Completare con una macinata di pepe e qualche goccia di olio Extra Vergine di Oliva Il Brolo Blend.

www.il-brolo.it