

Zuppetta fredda di melone e jamon de bellota

Autore: Stefano Caffari Tratto da: Il cucchiaino d'argento



INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 scalogno
- 1 carotina
- 1 costa di sedano
- 2 fette larghe di melone retato grosso
- 100 g di jamon de bellota
- olio E.V.O. Il Brolo
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

Come base, preparare un soffritto tradizionale con scalogno, carotina, costa di sedano, dopo averlo lasciato in acqua per una mezz'ora.

Prendere una metà del melone e passarlo dieci minuti al fuoco; l'altra lasciarla com'è. Passare tutto al mixer e poi al passino fitto, in modo che si ottenga un insieme ben cremoso.

Mettere in frigorifero per un'ora per dargli la temperatura giusta.

Versare in ciotole d'acciaio aggiungendo poco pepe nero - ma senza sale - e qualche goccia di Extra Vergine di Oliva Il Brolo.

Adagiare la julienne di bellota, asciugato dei suoi sudori e arricciato.

Il Tai Rosso andrà versato a temperatura di cantina fresca, affinché sprigioni tutto il suo bouquet.