

GHIACCIOLI DI COCKTAIL AL MELONE CON SFERE DI GRANA, PROSCIUTTO E MELONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per i ghiaccioli al Cocktail di melone – dose 5 ghiaccioli o 2 cocktail)

10 cl di estratto di melone

4 cl di latte di cocco

2 cl di Vodka

1 lime

menta q.b.

ghiaccio

(per le sfere di Grana Padano)

200 g di Grana grattugiato

80 g di albume d'uovo

2 rametti di timo limonato o maggiorana

(per la finitura)

100 g di prosciutto crudo sgambato



PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate i ghiaccioli.

Sbucciate il melone e tenetene da parte un paio di fette che affetterete sottili con una mandolina.

Con un estrattore, estraetene il succo.

Prendete uno shaker e riempitelo per circa la metà di ghiaccio. Aggiungete l'estratto di melone, la vodka, le foglioline di menta, il latte di cocco e spremetevi il lime; shakerate con energia. Con l'aiuto dello strainer filtrate il cocktail e trasferite negli stampi per ghiaccioli.

Lasciate riposare in freezer per almeno 4 ore.

Preparate le sfere di Grana Padano: grattugiate il formaggio e unitelo agli albumi d'uovo che avrete separato dai tuorli.

Aggiungete le foglioline di aromatiche e ottenete un impasto omogeneo e compatto, da cui ricaverete delle palline con il porzionatore da polpette.

Friggete in abbondante olio a 180° e servite con prosciutto crudo.