



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**500g**

culatello di Zibello



**3**

meloni di media grandezza



**300g**

Porto bianco



anice stellato



foglie di menta

### **DESCRIZIONE:**

Come un anno fa, Vi presento per l'estate una ricetta semplice da realizzare e rinfrescante, un piatto tipico della tradizione estiva italiana, ma per l'occasione rivalutato e qualificato: Culatello di Zibello con Praline di Melone Marinato, una variazione del più classico e conosciuto Prosciutto e Melone. Il prosciutto crudo è senz'altro il salume più richiesto e conosciuto anche all'estero. Prodotto nelle zone centro-settentrionali del nostro paese, questo prodotto ha un grande valore nutrizionale e un'alta digeribilità. In base alla metodologia di produzione e stagionatura, questo alimento si distingue in molte qualità, tra le più note ricordo: il San Daniele, il Sauris, Il Parma, il Norcia e il Langhirano. Il Culatello, salume in questione per la ricetta del mese, si ricava dalla parte più alta della coscia di maiale, pressoché vicino all'anca.

### **ESECUZIONE:**

Tagliare leggermente le estremità dei meloni, in modo da poter creare una superficie di appoggio. Successivamente tagliare i frutti nel loro senso di larghezza, ottenendo delle mezze sfere. Con l'ausilio di un cucchiaio da cucina, esportare tutti i semi presenti. Con l'aiuto di uno scavino tondo, o eventualmente un cucchiaino da caffè, formare delle piccole sfere con la polpa dei frutti (senza danneggiare la buccia esterna) da adagiare poi in una teglia capiente, in modo tale che esse siano ben distese e distanziate. Versare sopra le piccole sfere di melone il porto bianco e allungare con acqua, finché non si ottiene la gradazione alcolica preferita, che non deve comunque essere troppo marcata. Aggiungere poi qualche bacca di anice stellato, non troppo e delle foglie di menta, lasciando il tutto in frigorifero a marinare almeno 4/6 ore prima del consumo. Nelle bucce di melone così svuotate, adagiare il culatello in modo sparso e che esca anche dal bordo del frutto stesso, creando così un effetto artistico. Posizionare infine le sfere di melone scolate, sopra il culatello e gustare il tutto non troppo freddo.