

@papillaemonella



3 ricette con l'anguria

Questo mese @papillaemonella ha preparato per noi tre ricette fresche e sfiziose a base di anguria perfette per stupire tutti i vostri ospiti!

CARPACCIO DI ANGIURIA E FETA CON SALSA AL LIME

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

400 g anguria
80 g uvetta
2 cucchiaini di gin
50 g pinoli
1 piccola cipolla di Tropea
150 g feta
100 g lime
40 ml olio extravergine di oliva
1 presa di sale
menta fresca



PROCEDIMENTO

Per preparare il carpaccio inizia tagliando l'anguria a fette molto sottili con un coltello ben affilato o una affettatrice. Se vuoi ottenere un impiattamento creativo puoi coppare le fette in cerchi di diverse dimensioni usando coppapasta o bicchieri di vari diametri.

Non preoccuparti per gli scarti: li potrai usare per il tuo cocktail!

Fai rinvenire l'uvetta in acqua tiepida a cui avrai aggiunto il gin poi asciugala bene e tieni da parte, tosta i pinoli in pentola antiaderente. Taglia la cipolla di Tropea a rondelle e sbriciola la feta con le dita. Nel bicchiere di un frullatore a immersione unisci il lime privato della pelle e tagliato in pezzetti, l'olio e due prese di sale.

Frulla tutto fino a ottenere una consistenza cremosa poi filtra la salsa con un colino a maglie fini e unisci una manciata di foglie di menta tritate finemente a coltello.

Disponi i cerchi di anguria nei piatti da portata e aggiungi tutti gli altri ingredienti.

In ultimo irrori il carpaccio con abbondante salsa al lime e lascia riposare mezz'ora al fresco.

Servi decorando i piatti con qualche fogliolina di menta.

SPIEDINI DI ANGIURIA E PRIMOSALE CON OLIO AL BASILICO



INGREDIENTI

PER 14 SPIEDINI

500 g anguria
250 g primosale
30 foglie di basilico
80 ml olio extravergine di oliva
2 prese di sale

PROCEDIMENTO

Per gli spiedini ricava dalla anguria tanti cubetti tutti più meno delle stesse dimensioni e fai la stessa cosa con il primosale.

Componi gli spiedini alternando i due ingredienti in modo armonioso.

Prepara il condimento: inserisci il bicchiere del frullatore in una pentola alta e stretta piena di ghiaccio, in questo modo eviterai che il basilico annerisca.

Unisci le foglie di basilico, l'olio e il sale e frulla a intermittenza fino a quando gli ingredienti saranno amalgamati e omogenei.

Disponi gli spiedini sul vassoio e irrorarli con abbondante olio al basilico.

Se dovesse avanzarti del condimento conservalo in frigorifero in un barattolo a chiusura ermetica, si manterrà perfetto per mesi.

ANGURIA COCKTAIL

INGREDIENTI

PER 4 COCKTAIL

400 g di anguria
200 ml prosecco Doc
50 ml succo di limone
30 g zucchero di canna
menta fresca



PROCEDIMENTO

E adesso il cocktail, per cui potrai utilizzare gli avanzi di anguria derivati dalla preparazione delle altre ricette.

Frulla il succo con un frullatore a immersione poi filtralo con un colino a maglie strette.

Unisci il succo di anguria, il limone e lo zucchero di canna e mescola molto bene

fino a far sciogliere completamente lo zucchero.

Conserva in frigorifero e, al momento di servire, versa il succo nei bicchieri individuali e aggiungi il prosecco freddissimo.

Guarnisci ogni calice con un rametto di menta fresca e...cin cin!

