



Sapori d'Estate

Creatività e Talento in cucina di Liliana Cacchioni.

I primi caldi e l'avvicinarsi dell'estate portano con sé una gran voglia di cibi freschi, e una voglia di dare anche alla nostra tavola, un'impronta che l'estate possa esaltare, con una scelta di cibi e di preparazioni che trovi nei colori il naturale sbocco.

Primi fra tutti... i frutti di stagione, tra cui spicca il melone..... con il suo profumo, e la sua freschezza.... e le sue numerose varietà di verdure.....

Quindi piatti freddi....veloci e colorati.....da soddisfare prima gli occhi e poi ilpalato.



RISOTTO AL MELONE

Per 4 persone:

300 gr Di riso “ribe”

15 gr di burro

2 scalogni

un melone

brodo di carne (quanto basta)

parmigiano reggiano

Frullare i due scalogni crudi metterli in casseruola con una noce di burro far rosolare e aggiungere la polpa del melone frullato aggiungere sale e pepe bianco quanto basta. Far cuocere il tutto per venti minuti e aggiungere il riso fino a cottura.



CARPACCIO DI MELONE.

Per 4 persone:

1 Melone retato.

200 gr. di Emmenthal

200 gr. di prosciutto crudo.

Togliere il melone poco prima di tagliarlo.

Dividerlo in 4 spicchi, togliere i semi e la buccia.

Con l' aiuto di un'affettatrice o di un coltello ben affilato, affettare sottilmente per la lunghezza il melone,.. poi dopo aver tolto la scorza, affettare sottilmente l' Emmenthal, per il verso lungo e stretto del formaggio.

In un piatto piano disponete delle fette di prosciutto, adagiandovi poi sopra le fette di Melone ed Emmenthal in modo casuale. Servire ben freddo.

Vino consigliato:

Greco di Tufo