

NONNA ADA IN CUCINA: II MELONE IN CUCINA - da Nonna Ada in cucina

Inviato da Marista Urru
sabato 12 luglio 2008

Cesto di melone al formaggio:

Per 4 persone

1 melone di media grandezza – 4 costole tenere e bianche di sedano, 80 gr di emmenthal, i cucchiaino di senape francese, olio, aceto di mele, sale, pepe, paprica

Lavato ed asciugato il melone, toglietegli una calottina che vi servirà per avere una superficie piatta su cui poggiarlo stabilmente.

Ora dovete fare con un coltello affilato bene i tagli per poter svuotare il melone. Segnatevi il centro del polo che resta in alto, poi fate un taglio preciso a sinistra del centro, di circa 1’5 cm , ed uno a destra, fondo sempre uguale. Poi fate ai due lati 2 tagli orizzontali di modo da fermarvi al punto di incontro dei tagli verticali; l’idea è che dovrete ottenere, tolte le due parti così delimitate, un melone che pare un cestino col manico, non è affatto difficile. Con un cucchiaino eliminate i semi, pian piano scavate tutta la polpa, ricavatene con l’apposito strumento delle palline.

Lavate le costole di sedano , tagliatele a dadini piccoli insieme al formaggio, unite alle palline di melone, unite due cucchiaini di senape, condite con olio, aceto e un pizzico di sale, mettete in frigo a riposare per almeno 1 ora. Poi prima di servire, scolate il sugo, e mettete sul tutto una spruzzata di paprica, è un ottimo antipasto , che al momento di portare in tavola potete guarnire con foglie fresche di sedano o meglio con rami di menta

Melone al Cointreau

Un dessert da preparare al volo, potete ovviamente sostituire il Cointreau con un buon prosecco o con quanto vi ritrovate al momento,

Tagliate la polpa a dadini, accomodateli direttamente nelle coppe che porterete in tavola,, cospargete di zucchero, passate in frigo per 1 ora, all'ultimo momento cospargete di vino o liquore.

Anche qui la fantasia può sopperire alla semplicità della ricetta: rami di menta col prosecco ci stanno, aggiunta di colore con un poco di lamponi che ora trovate, oppure.. zucchero colorato; si trova in commercio e aiuta moltissimo ad "apparecchiare", ricordate che anche l'occhio vuole la sua parte, come diceva la nonna saggiamente: si mangia anche con gli occhi, oltre che con l'olfatto e..la bocca.

Risotto col melone

Mezzo melone - Scalogno- Burro -Erba cipollina o cipollotto fresco -250 gr riso per risotti

Brodo vegetale

Fare imbiondire lo scalogno in un po' di olio, aggiungete il melone tagliato a piccoli tocchetti, mescolare e cuocere per circa 10 minuti, quindi buttate il riso, allungate via via il riso con il brodo vegetale. A fine cottura incorporare l'erba cipollina o il verde più tenero dei cipollotti e fare mantecare il riso con la noce di burro, od un filo di latte. Servire caldo con l'aggiunta di parmigiano.

A me è piaciuto molto

Confettura di meloni

3 kg
di meloni maturi, ma non sfatti, 1
kg di zucchero, quattro limoni, due bicchierini di buon
brandy, 1 litro
e mezzo di acqua, vaniglia

Tagliate i meloni a spicchi, puliteli di ogni filamento, tagliate la polpa a pezzio, dovrete aver ottenuto 2kg circa di polpa, mettetela in pentola (niente alluminio), aggiungete l'acqua, il succo dei limoni, qualche pezzetto della parte gialla della loro scorza. Fate cuocere a fuoco basso per mezza ora, a questo punto mettete il bastoncino di vaniglia, quando la polpa è diventata trasparente unite lo zucchero e mescolate spesso, fino a che non raggiunge la giusta densità: fate la vecchia prova di metterne una piccolissima quantità nel piatto , se rapprende e comunque non è liquida, è pronta. A volte vi ho messo per favorire la solidificazione , la buccia di 1 mela, che sapevo non essere trattata e della stagione (in parole povere del giardino o presa dal vignaiolo di fiducia). Alla fine aggiungete il brandy, e se usate la vaniglia in polvere, questo è il momento di aggiungerla, fate freddare, mettetela nei vasi.