VENTAGLIO DI MELONE

alla salsa di lamponi



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Disco fettine/Grattugia 4 mm, Extra Press

---

Ingredienti : 4 PERSONE

- 1 grosso melone - 3 cucchiai di zucchero - 300 g di lamponi - menta fresca - ½ limone

---

1. Tagliare il melone in quattro, togliere i semi e la buccia. Affettare i pezzi di melone con il disco 4 mm e mettere da parte.

2. Lavare i lamponi e passarli con l?Extra Press. Aggiungere alla salsa un filo di succo di limone e lo zucchero. Mescolare.

3. Versare in ogni piatto un po? di salsa e disporre sopra a ventaglio le fette di melone. Decorare con le foglie di menta fresca e servire subito.

Juice Expert 4 ■