

VENTAGLIO DI MELONE ALLA SALSA DI LAMPONI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Disco 4mm

Ingredienti : 4 persone

- 1 grosso melone - 1/2 limone - menta fresca - 300 g di lamponi - 3 cucchiaini di zucchero

1. Tagliare il melone in quattro pezzi, togliere i semi e la buccia.
2. Tagliare a fettine i quarti di melone con il disco da 4 mm. Mettere da parte. Sciacquare rapidamente i lamponi.
3. Mettere al vostro Duo l'accessorio Smoothiemix e preparare la vostra salsa di lamponi. Aggiungere alcune gocce di succo di limone, lo zucchero e mescolare.
4. Versare in ogni piatto un po' di salsa di lamponi e disporre sopra a ventaglio le fette di melone. Decorare con le foglie di menta fresca e servire subito.