

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 ■