



Cassata con cialda alle mandorle e melone

Ingredienti:

la cassata:

- 300 g di ricotta
- 30 g di cioccolato fondente
- 50 g di nocciole caramellate
- 30 g di pistacchi
- 1 dl di panna montata
- 200 g di frutta fresca di stagione
- 30 g di frutta candita
- 300 g di zucchero

la cialda:

- 2 albumi d'uovo
- 100 g di zucchero
- 40 g di burro
- 50 g di farina
- 40 g di mandorle sfilettate
- 200 g di melone

Preparazione:

1. Mescolare la ricotta con 200 g di zucchero fino ad ottenere un impasto fluido, unire la frutta candita spezzettata, il cioccolato fondente a scaglie, le nocciole sbriciolate, i pistacchi, la panna montata e amalgamare il tutto. Versare l'impasto in uno stampo e posare in congelatore.
2. Pulire metà della frutta e passarla al setaccio insieme allo zucchero rimasto per ottenere una crema.
Sbattere gli albumi con lo zucchero e aggiungere la farina ed il burro fuso.



3. Foderare una placca con la carta da forno e stendere l'impasto a forma di cerchi del diametro di circa 8 cm, spolverarli con le mandorle sfilettate e cuocere in forno a 190° per circa 7-8 minuti. Appena sfornati dare loro la forma di cestini.
4. Versare un poco di salsa di frutta nel piatto, posizionare la cassata tagliata a fettine, la frutta rimasta, la cialda alle mandorle e palline di melone, decorare a piacere e spolverare lo zucchero a velo.



Insalata di melone, avocado e gamberi

Ingredienti:

- Melone a cubetti
- 2 pompelmi rosa
- 3 avocado
- 12 gamberoni cotti alla piastra
- il succo di un limone
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- 6 foglioline di menta tritate

Procedimento:

1. Prendere il melone a cubetti e tagliare gli avocado e trasferirli nell'insalatiera, aggiungendo gli spicchi di pompelmo e la menta tritata.
2. Bagnare con il succo di limone, aggiungere i gamberoni sgusciati, condire il tutto con l'olio il sale e pepe.