

Crema fredda di melone al profumo di menta con scampi

QUESTA VOLTA SI VOLA A VIESTE, NEL PARCO NAZIONALE DEL GARGANO, PER PROVARE UN OLIO NELLA CUI PRODUZIONE MACINE A PIETRA E SISTEMI MODERNI PRESTANO IL LORO CONTRIBUTO PER OTTENERE UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ, OFFERTO IN DONO DA PIANTE SECOLARI.

L'[olio evo dop Dauno](#) è ottenuto dalla cultivar 'Ogliarola Garganica' che regala un olio dal profumo di oliva appena franta, gusto fruttato, discreta nota amara, che nella ricetta di oggi contrasta bene con la dolcezza del melone. Un gioco di consistenze, con la fluidità della crema, la morbidezza dello scampo, la croccantezza del sale e la succosa dolcezza delle sfere di melone.

Una proposta fresca, estiva, che parla di frutti di mare e di terra, in un contrasto delicato e aromatico.

CREMA FREDDA DI MELONE AL PROFUMO DI MENTA CON SCAMPI

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di melone

1 melone (dolce e di giusta maturazione)

6 foglie di menta fresca

2 cucchiaini di yogurt bianco intero

100 g di bisque

[olio evo dop Dauno](#)

sale maldon

Per la bisque

8-12 scampi piccoli (calcolare 2-3 scampi a porzione)

2 cipolline fresche

1 carota

maggiorana fresca

gambi di prezzemolo

6 pomodori datterino

passito di pantelleria

cognac

[olio evo dop Dauno](#)

Per la bisque

Pulire gli scampi, togliere il filamento intestinale. Con i carapaci e le teste private degli occhi preparare una bisque partendo da un fondo di olio, cipollina fresca e carota. Far rosolare. Aggiungere i carapaci e le teste schiacciando bene. Tostare, aggiungere il cognac e sfumare. Aggiungere il passito e sfumare ancora. Unire i pomodori, i gambi del prezzemolo, la maggiorana fresca. Coprire con acqua fredda e portare a bollore. Far sobbollire per 20 minuti circa. Filtrare con



lo chinois, schiacciando bene i carapaci. Passare la bisque al colino a maglia fine.

Per gli scampi

Scottare gli scampi per un minuto in acqua bollente. Scolarli e condirli con olio evo. Tenere da parte.

Per la crema di melone

Far restringere appena 100 g di bisque. Salare moderatamente. Tagliare il melone, pulirlo e frullare metà della polpa insieme alle foglioline di menta. Passare la polpa frullata al setaccio. Unire due cucchiaini di yogurt bianco intero, un filo d'olio e frullare la crema con un frullatore a immersione. Unire la bisque ristretta. Frullare ancora. Scavare l'altra metà del melone con lo scavino per ottenere delle piccole sfere.

Servire la crema fredda o a temperatura ambiente in cocottine singole. Disporvi sopra gli scampi, condire con un giro d'olio. Guarnire con una fogliolina di menta, qualche sfera di melone e scaglie di sale Maldon.

Leggi il post su [Cook 'n' book](#)