

COCKTAIL DE MELOA COM AVELEDA



Revista
Jun. | Jul. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 2 meloas Gália
- 2 copos de Quinta da Aveleda verde
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 ramos de hortelã
- 70 g de presunto SERRANO fatiado
- 1 cálice de Porto
- Gelo moído a gosto

PREPARAÇÃO

Abra as meloas Gália ao meio com uma faca pequena, cortando em serra • Retire as sementes e faça bolas de meloa com uma colher Parisiense • Recolha toda a polpa das duas meloas sem romper a casca • Pique a hortelã em folha, reservando 4 rebentos para decoração • Coloque o cálice de Porto ao lume com 1 colher de chá de açúcar e leve a reduzir até xarope, reservando e mantendo morno • Tempere as bolas de melão com o restante açúcar, o vinho verde e a hortelã picada, misturando bem e reservando no frio • Faça uns rolinhos finos com o presunto e leve a forno baixo a desidratar durante 15 a 20 minutos • Encha novamente as 4 metades de meloa com as bolas maceradas e regue com o xarope de Porto • Disponha os sticks de presunto e sirva bem frio em recipiente com gelo moído por baixo