

PRIMI PIATTI

Paglia e fieno al melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

180 g di paglia e fieno
1/3 di melone ben maturo
40 g di burro e sale.

PREPARAZIONE

- 1** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo mondate lo spicchio di melone, ricavatene qualche pallina che terrete da parte e il resto tagliatelo a cubetti. Fate fondere il burro in una padella, unitevi i cubetti di melone, salate e lasciate insaporire per circa 4 minuti, quindi passate il tutto al setaccio.
Quando la paglia e fieno è cotta scolatela bene, conditela con il sugo di melone, decorate con le palline e servite.