

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Semifreddo al melone

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il semifreddo al melone è bello da vedere e buono da mangiare, adatto anche come fine pasto in un elegante pranzo estivo. Da provare con qualche fogliolina di menta o accostandogli il profumo delicato della vaniglia. Un dolce delicato e gustoso, perfetto per concludere la serata tra amici dopo una cena gustosa. Provate questa ricetta e siamo sicuri che non ne resterà nemmeno un cucchiaino!

Se avete voglia poi di realizzare altri dolci con questo frutto buonissimo, vi invitiamo a provare anche il [clafoutis](#), una torta di una facilità disarmante!

Ecco altre ricette con il melone:

[sorbetto al melone](#)

[gelato al melone](#)

PER LA BASE SEMIFREDDO (O PATE A

BOMBE)

ZUCCHERO 130 gr

ACQUA 36 gr

TUORLO D'UOVO 100 gr

INGREDIENTI

MELONE 1 kg

PANNA 300 ml

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la calotta superiore del melone e con un cucchiaio togliete la polpa interna; privatela dei semi e frullatene 350 g.



- 2 Mettete il melone svuotato nel freezer per 1 ora, tenendo da parte la calotta.

Nel frattempo mettete un tegamino con l'acqua e lo zucchero, portate ad ebollizione e

fate cuocere fino a raggiungere 121°C.



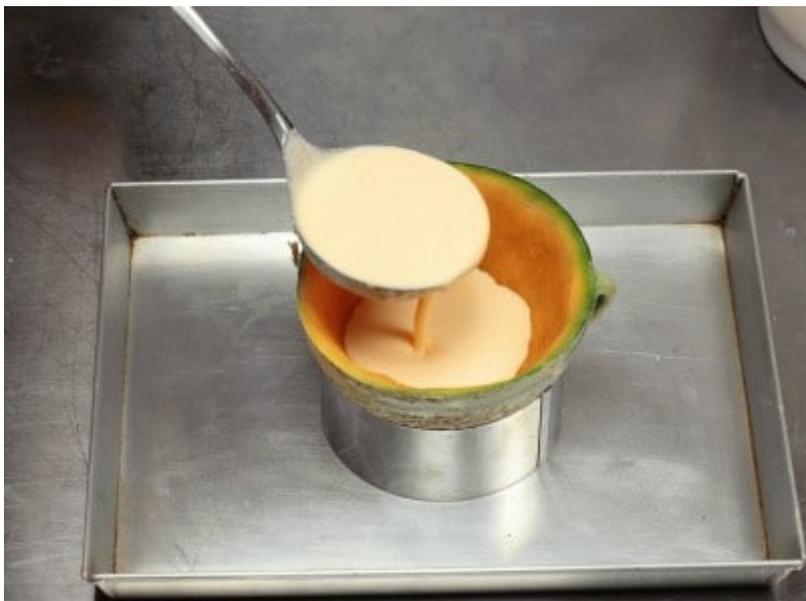
- 3 In una ciotola, montate i tuorli con la frusta aggiungendo lo sciroppo caldo a filo continuando a montare fino a che il composto raggiunga la temperatura ambiente.



- 4 Aggiungetevi, poi la polpa di melone frullata, quindi incorporatevi la panna, montata a parte.



**5** Versatelo nel melone svuotato, coprite con la calotta e ponete in freezer per 4 ore.



- 6 Togliete il melone dal freezer, tagliatelo a fette, disponetele su un piatto da portata e lasciatele riposare, a temperatura ambiente, per 10 minuti prima di servire.

