

ANTIPASTI E SNACK

Anguria alla griglia

di: *Antonella Vergari*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 8 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La ricetta di oggi, ovvero l'**anguria alla griglia**, è un piatto molto particolare e scenografico che, se servito in un contesto festaiolo potrebbe farti salire sul podio come cuoco dell'anno! **L'anguria alla griglia** l'abbiamo pensata per la **tradizionale grigliata del Ferragosto**; immagina quando, dopo tutte le altre preparazioni classiche, te ne uscirai con questo bellissimo piatto, colorato e originale. Se ti chiedi che sapore ha, possiamo dirti che assomiglia alle zucchine arrosto, ma dacci retta: **provala e scoprilo da te!**

l'anguria alla griglia è una ricetta che può essere

servita come antipasto o come contorno per grigliate di carne e pesce. Aggiungendo ingredienti proteici diventa un succoso [secondo piatto](#) estivo.

INGREDIENTI

UN QUARTO DI ANGURIA 1 kg

SALE FINO

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Stendi su un fianco un quarto di anguria e taglia a fette spesse circa 3 cm, ottenendo dei triangoli. Se è un'anguria con i semi, eliminali.





- 2 Arroventa una piastra da bistecche e adagia le fette di anguria, farle grigliare 3-4 minuti per lato.





3 Sistema le fette di anguria alla griglia sopra un piatto da portata, quindi condisci con sale fino, pepe nero e un filo di olio evo. Lascia raffreddare e servi.





CONSIGLIO