

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini di melone e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Dimentica per un momento le solite fette adagiate un po' a caso sul piatto: portare in tavola i **fagottini di melone e prosciutto** significa trasformare un grande classico dell'estate in un finger food raffinato, pratico e delizioso. Se cerchi un'idea fresca per sorprendere gli ospiti durante un aperitivo o per un pranzo estivo veloce, questa versione monoporzione è la risposta perfetta.

La combinazione tra la dolcezza succosa del melone Cantalupo e la sapidità del prosciutto crudo di Parma o San Daniele DOP è un'icona della nostra cucina. Ma quando racchiudi la polpa della frutta all'interno di un morbido scrigno di prosciutto, ogni

boccone offre un'esplosione di sapore bilanciata e priva di imperfezioni.

Preparare questi bocconcini richiede appena 15 minuti e zero cottura, rendendoli ideali per le giornate calde di Ferragosto o per una cena informale sul terrazzo. Per un menu a tema ancora più ricco e dissetante, puoi affiancarli a un primo piatto originale come il [riso freddo melone e prosciutto](#) o prendere spunto dalle tante sfumature del [melone in cucina con 7 ricette facili](#) e veloci.

Se ami le varianti creative da servire al volo, dai un'occhiata anche ai classici [rotolini di prosciutto e melone](#), oppure scopri [tutto quello che c'è da sapere su prosciutto e melone](#) per scegliere sempre gli ingredienti migliori. Per completare il buffet con una nota colorata, lasciati ispirare dalla freschezza di un'altrettanto dissetante [insalata di melone](#) o dai divertenti [spiedini di melone e anguria](#).

Segui i semplici passaggi per realizzare dei **fagottini di melone e prosciutto** impeccabili, stabili e bellissimi da vedere!

INGREDIENTI PER I FAGOTTINI DI MELONE E PROSCIUTTO

MELONE (CANTALUPO) maturo - 1

PROSCIUTTO CRUDO consigliato

prosciutto di Parma o San Daniele - 16 fette

COME FARE I FAGOTTINI DI MELONE E PROSCIUTTO PASSO PASSO

- 1 Taglia il melone a metà nel senso della larghezza. Aiutandoti con un cucchiaino, elimina del tutto i semi e i filamenti interni.

Riduci il melone in fette ed elimina la buccia esterna con un coltello ben affilato. Infine,

ricava dalla polpa dei **cubetti regolari** di circa 2-3 cm per lato.

2 Prendi una fetta di prosciutto crudo dolce e adagiala delicatamente su un tagliere pulito.

Se le fette dovessero risultare troppo lunghe o grandi, puoi **dividerle a metà** con il coltello per avvolgere meglio ogni boccone.

3 Adagia un cubetto di melone esattamente al centro della fetta di prosciutto.

Solleva delicatamente i lembi e i bordi verso l'alto, avvolgendo del tutto la frutta per creare la forma di un **piccolo scrigno**.

4 Sigilla i bordi del prosciutto infilzando uno stecchino dall'alto verso il basso, facendolo penetrare bene nel cubetto di melone.

In questo modo il tuo **fagottino rimarrà perfettamente compatto** e pronto da gustare in un unico boccone.

5 Ripeti l'operazione per tutti gli altri cubetti fino a terminare gli ingredienti, disponendo i fagottini in modo ordinato su un piatto da portata.

Servili subito per apprezzare al massimo il contrasto tra la freschezza della frutta e la dolcezza del prosciutto. **Non aggiungere salse, pepi o aceti**: la forza di questo antipasto sta tutta nella sua genuina semplicità!

CONSERVAZIONE

Come conservare i fagottini: Se hai la necessità di avvantaggiarti con i tempi, puoi preparare i tuoi bocconcini con un anticipo massimo di **30-40 minuti**, conservandoli in frigorifero ben coperti con della pellicola trasparente per alimenti.

Evita di prepararli troppe ore prima: il sale presente nel prosciutto crudo tenderebbe a estrarre i liquidi dal melone, rendendo la frutta molliccia e bagnando il salume, che perderebbe così la sua consistenza ideale.

Gestione per un buffet estivo: Se intendi servire questo antipasto durante un aperitivo all'aperto o una festa in giardino durante le calde giornate estive, la parola d'ordine è **catena del freddo**.

Non lasciare mai il vassoio esposto al sole o a temperature elevate per lungo tempo. Il consiglio migliore è quello di disporre i fagottini su un piatto da portata adagiato a sua volta sopra un'alzatina o un vassoio con ghiaccio tritato, oppure di **portarli in tavola a più riprese**, tirando fuori dal frigorifero solo pochi pezzi alla volta. In questo modo garantirai sempre ai tuoi ospiti dei bocconcini freschissimi, stabili e sicuri.

CONSIGLI E VARIANTI

I consigli per un antipasto perfetto: La riuscita di questo piatto dipende tutta dalla materia prima. Scegli un melone dal profumo intenso ma con la polpa soda, così non si sfalderà al taglio.

Se vuoi dare un tocco aromatico in più, inserisci una **fogliolina di menta fresca** o di basilico tra il melone e il prosciutto prima di chiudere il fagottino. Aggiungerà un profumo irresistibile e un bellissimo contrasto di colori!

Varianti golose da provare:

Con formaggio: Aggiungi all'interno dello scrigno un cubetto di feta o una piccola perlina di mozzarella ben scolata per arricchire le consistenze.

Cambia salume: Sostituisci il crudo dolce con delle fettine sottili di speck dell'Alto Adige, se ami i contrasti più decisi e i sapori leggermente affumicati.

Frutta alternativa: Verso fine estate, prova a sostituire il cubetto di melone con dei quarti di fico fresco, mantenendo lo stesso identico procedimento.

Per una presentazione ancora più curata, utilizza degli **stecchini in bambù decorati**: sono il dettaglio perfetto per catturare l'attenzione e rendere il tuo buffet indimenticabile.