

PRIMI PIATTI

Gazpacho di melone fresco con chips di Parma DOP

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'abbinamento estivo per eccellenza si sveste della sua forma classica per trasformarsi in un primo piatto al cucchiaino sorprendente e di grande impatto visivo.

Preparare un buon **gazpacho di melone** significa portare in tavola una ventata di freschezza, giocando abilmente con i contrasti.

La naturale dolcezza della frutta, infatti, viene bilanciata ed esaltata dall'inconfondibile nota sapida del Prosciutto di Parma, non più servito a fette ma trasformato in una guarnizione fragrante.

Questa vellutata a freddo reinventa la [tradizione](#) e si affianca a meraviglia ad altre idee originali, come il [riso freddo melone e prosciutto](#) o gli sfiziosi [rotolini di prosciutto e melone](#).

La **cremosità avvolgente** si ottiene semplicemente emulsionando la polpa matura con pane raffermo, olio extravergine, verdure fresche e un tocco di aceto, totalmente senza panna o formaggi.

Il vero segreto da chef risiede nelle chips cotte al forno a 180°C: un passaggio facilissimo da realizzare che regala una spinta di sapore e consistenza a ogni singola cucchiata.

È il piatto ideale per aprire una cena in terrazza, magari accompagnato da antipasti creativi come i [fagottini melone e prosciutto](#) o un delicato [carpaccio melone feta e menta](#).

Se poi ti dovesse avanzare qualche fetta di questo frutto succoso, puoi sempre utilizzarla per preparare una colorata e leggera [insalata di melone](#) perfetta per la pausa pranzo.

Per esplorare fino in fondo le infinite potenzialità di questo connubio dolce-salato, ti suggerisco di dare un'occhiata anche alle nostre [4 ricette con melone e prosciutto per antipasti freschi e piatti estivi senza cottura](#).

Ora prepara il frullatore e tieni a portata di mano qualche fogliolina di menta profumata: il tuo **gazpacho alternativo** è pronto da gustare in pochissimi minuti!

INGREDIENTI PER IL GAZPACHO DI MELONE

MELONE 500 gr
CETRIOLO 200 gr
PEPERONI GIALLI 150 gr
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 70 gr
PANE RAFFERMO solo la mollica - 80 gr
ACETO DI MELE o aceto di vino bianco - 1
cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiai da tavola
ACQUA 50 gr
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 8 fette
SALE FINO
PEPE NERO macinato al momento -
FOGLIE DI MENTA per guarnire -

COME FARE IL GAZPACHO AL MELONE CON PASSO PASSO DETTAGLIATO

1 Inizia dalla **preparazione del melone e degli ortaggi**:

Pulisci il melone eliminando i semi interni e la buccia, poi riduci la **polpa a tocchetti**.

Sbuccia il cetriolo e taglialo a pezzetti. Priva il peperone dei semi e dei filamenti interni, poi taglia anch'esso.

Infine, sbuccia la **cipolla rossa** e affettala grossolanamente.



2 Passa poi ad **ammorbidire il pane**:

Elimina la crosta dall'alimento, taglia la mollica a pezzetti e raccoglila in una ciotola.

Bagna la mollica con l'**acqua e l'aceto**, poi lasciala riposare per qualche minuto finché non sarà completamente morbida.



3 È il momento di **frullare il gazpacho**: raccogli nel boccale del frullatore il melone, il cetriolo, il peperone, la cipolla e la mollica di pane.

Versa l'**olio extravergine d'oliva**, regola di sale e aggiungi una generosa grattugiata di pepe nero.

Aziona il frullatore alla massima velocità finché non otterrai una **crema liscia e omogenea**.

Se desideri una consistenza ancora più vellutata e priva di residui, passa il composto attraverso un colino a maglie strette (un passaggio facoltativo se hai un frullatore molto

potente).





4 A questo punto, lascia **raffreddare il gazpacho**.

Copri il contenitore e riponilo in frigorifero per **almeno 1 ora**.

Questo tempo di riposo è essenziale per servirlo ben freddo e far **amalgamare i sapori** alla perfezione.



5 Dedicati ora alla preparazione delle **chips di Prosciutto di Parma DOP**:

Preriscalda il **forno a 180°C** e stendi le fette di prosciutto su una teglia foderata con carta forno.

Cuoci per circa **10 minuti**, finché non risulteranno scure e ben croccanti.

Sforna le chips e lasciale **raffreddare completamente** prima di servire.



6 È il momento di impiattare e servire:

Versa il gazpacho ben freddo in fondine capienti o in pratici **bicchierini monoporzione** per un aperitivo.

Spezzetta sulla superficie le **chips di Prosciutto di Parma DOP** e guarnisci con qualche fogliolina di menta fresca.

Completa con un **filo d'olio a crudo** prima di portare subito in tavola.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare il **gazpacho di melone** in frigorifero per un massimo di **24-48 ore**, chiuso all'interno di un contenitore ermetico o di una bottiglia di vetro.

Prima di servirlo nuovamente, ricordati di **mescolarlo bene** con un cucchiaino, poiché la parte liquida e la polpa tendono naturalmente a separarsi.

Ti **sconsiglio la congelazione**: l'elevata quantità d'acqua del melone e del cetriolo altererebbe la consistenza vellutata della crema una volta scongelata.

Per quanto riguarda le **chips di Prosciutto di Parma DOP**, conservale a temperatura ambiente in un contenitore di latta o vetro per 1 giorno al massimo.

Non riporle mai in frigorifero e **aggiungile solo all'ultimo minuto** per evitare che perdano la loro fragrante croccantezza.

CONSIGLI E VARIANTI

Ecco alcuni **consigli e varianti** utili per personalizzare il tuo gazpacho di melone e adattarlo ai tuoi gusti o alle esigenze dei tuoi ospiti:

Scegli la varietà di melone ideale: Per un risultato dolce e profumato, opta per un **melone Cantalupo** o un Retato ben maturo. Se preferisci una nota più delicata e meno zuccherina, puoi utilizzare il melone giallo da inverno.

Rendilo ancora più digeribile: Se temi la pesantezza del cetriolo o del peperone, elimina accuratamente tutti i semi interni e la buccia. Puoi anche sbollentare leggermente la **capolla rossa di Tropea** in acqua e aceto prima di frullarla.

Variante gluten free: Per offrire un piatto adatto anche ai celiaci, ti basterà sostituire la mollica di pane raffermo con del **pane senza glutine** o con una patata lessa per mantenere la stessa cremosità.

Alternative alla guarnizione: Se cerchi un'alternativa alle chips di Parma, prova a utilizzare del **baccalà mantecato**, delle mazzancolle saltate in padella oppure delle fette di speck croccante.

Tocco aromatico e alcolico: Puoi arricchire la crema unendo qualche foglia di **basilico fresco** insieme alla menta, oppure sfumare il frullato con un goccio di Porto o di Vodka per un aperitivo tra amici ancora più raffinato.