MELONE AL PORTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 meloni,
- un bicchiere di porto,
- ghiaccio tritato finemente.

Mettete i meloni sul piano di lavoro e con un taglio perfetto, molto regolare, divideteli a metà, nel senso della larghezza.
Con un cucchiaio estraete tutti i semi che si trovano nella conca centrale; poi, con l'apposito scavino, ricavate dalla polpa di ogni mezzo melone quante più palline possibili, che metterete man mano in una grande ciotola; quindi, sempre con lo scavino, livellate l'interno di ogni mezzo melone, asportando quel poco di polpa rimasta attaccata alla buccia.
Irrorate le palline di porto, mescolatele e fatele macerare in frigorifero per circa 2 ore.
Trascorso questo tempo, preparate dei piatti individuali, formandovi sopra un letto di ghiaccio tritato (detto anche pilè; si ottiene col tritaghiaccio, oppure, più rudimentalmente, pestando molto bene, con l'aiuto di un batticarne, dei cubetti di ghiaccio avvolti in un canovaccio da cucina).
Adagiate sul ghiaccio le coppe di melone e riempitele con le palline di polpa macerate nel porto.
Quando tutto le coppe saranno pronte, versate in ognuna di esse un paio di cucchiaiate del vino della marinata.
Servite subito, meglio se con cucchiaini a manico lungo.
Preparazione semplice, riuscita sicura: "Meloni al Porto".