MELONE FARCITO ALLA POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 meloni di media grossezza;
- 200 gr. di polpa di ananas a dadini;
- 2 mele tipo renette tagliate a dadini;
- 12 fettine di arance tagliate a metà;
- 300 gr. di polpa di granchio in scatola;
- 100 gr. di lingua salmistrata tagliata a dadini;
- 50 gr. di noce candita a pezzettini;
- 1 peperone verde;
- 50 gr. di funghi (testine di champignons) sott'olio;
- 50 gr. di ciliegie sotto spirito;
- 3 cucchiai di zucchero;
- 1/2 bicchiere di succo di arance;
- 1/2 bicchiere di succo di limone;
- 1 bicchierino di maraschino;
- 1 cucchiaio di sciroppo di zenzero;
- 1 cucchiaio di menta fresca tritata.

Per l'accompagnamento:

- triangoli di pane a cassetta tostati;
- riccioli di burro.

Decapitate i meloni a tre quarti della loro altezza, recuperate la polpa con uno scavino e mettetela da parte, eliminate i semi e le parti fibrose.
Mescolate in un'insalatiera l'ananas, le mele, le fettine di arancia, unite la polpa di granchio.
Scottate il peperone nell'acqua bollente, sgocciolatelo, tagliatelo a listerelle e aggiungetelo alla miscela.
Unitevi inoltre le testine di champignons, le ciliegine sotto spirito snocciolate e tagliate in due.

Preparazione della salsa:

Diluite lo zucchero con tre cucchiai di acqua calda, unitevi il succo di limone e quello di arancia. Aggiungete il maraschino, lo sciroppo di zenzero e la menta tritata.
Versate la salsa nell'insalatiera, mescolate, lasciate riposare per mezz'ora, poi aggiungete la lingua di bue e le noci candite.
Riempite i meloni con la miscela, ricopriteli con la parte superiore che fa da coperchio. Mettete tutta la polpa di melone in un piatto di portata.
Scoperchiate i meloni in tavola e servite assieme all'insalata i pezzi di polpa di melone. Accompagnate con il pane tostato e con i riccioli di burro.