SPUMA AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- un melone da circa 800 g,
- 160 g di zucchero,
- mezzo bicchiere di porto,
- mezzo bicchierino di rum,
- 30 g di mandorle sgusciate.

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
Private il melone della buccia e dei semi e passatelo al setaccio.
Raccogliete il passato in una terrina e unitevi 100 g di zucchero, il porto ed il rum.
Fate sciogliere la colla di pesce, a fuoco moderato, ed aggiungetela al composto, mescolando delicatamente.
Lasciate raffreddare completamente, poi mettete il composto nelle vaschette del ghiaccio e tenetelo in freezer per 2-3 ore, mescolando con un cucchiaio di legno ogni 30 minuti.
Nel frattempo, fate fondere il restante zucchero in una casse ruolina con poca acqua.
Unitevi la mandorle e rimestate, fino a che non saranno caramellate; poi mettetele su un vassoio e lasciatele raffreddare.
Appena la "spuma di melone" sarà pronta, distribuitela in quattro coppe individuali e guarnitela con le mandorle caramellate.