

MELONE ALLA MANTOVANA

n	3	Meloni piccoli			
Lt	0,500	Lambrusco amabile			
n	1	Anguria piccola			

1	Tagliare a metà con le cappe il melone
2	Svuotare dai semi
3	Con lo scavino "parisienne" creare delle palline con la polpa del melone, levigare con un cucchiaino l'interno del melone per renderlo liscio.
4	Scavare anche l'anguria, unire le polpe e marinarle con lambrusco.
5	Suddividere le palline nei sei mezzi meloni.