

Melone al Porto

Dosi per 3/4 persone

Un melone piuttosto grosso, ben maturo, del tipo “retinato”

Due bicchieri di vino liquoroso secco tipo Porto

Un pizzico (ma piccolo!) di vanillina

Un bicchierino di brandy

Un pizzico di sale fino

Un cucchiaio o più di zucchero, a piacere

Qualche ciliegina di ornamento

Qualche foglia di menta fresca (facoltativa)

Pulire il melone e fare a cubetti la polpa

Aggiungere gli altri ingredienti, meno le ciliegine e la menta, e mettere a macerare in frigorifero per almeno due ore.

Aggiungere il resto e servire in coppa.

Può essere un semplice e fresco antipasto estivo o un dessert prima della torta.