



# Crema al melone, un fresco dessert di stagione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Inizia la stagione in cui più i piatti sono leggeri e poco elaborati e più ci piacciono. Questa crema semplice e leggera è adatta a tutti ed a tutte le situazioni. Una merenda genuina per i bambini, un dessert per una cena formale, un dolcetto da fine serata per rinfrescarsi prima di dormire... insomma è un piatto buonissimo. La preparazione facile la rende una ricetta estremamente versatile, anche come farcitura per semifreddi se vi piace, e soprattutto per tutti quei momenti in cui abbiamo poco tempo e dobbiamo inventarci qualcosa per fare bella figura con pochi ingredienti. Quindi buon appetito con questo dessert rinfrescante.

**Difficoltà** : Facile **Tempo di preparazione** : 10'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- Melone polpa 400 g
- Formaggio spalmabile 150 g
- Panna fresca liquida 250 ml
- Zucchero a velo 80 g

## ***Preparazione***

Questo slideshow richiede JavaScript.

Pulire e tagliare il melone in piccoli pezzi. Frullare il melone ed aggiungere lo zucchero a velo. Mescolare accuratamente per rendere l'impasto ben amalgamato. Lavorare il formaggio spalmabile in una ciotola e aggiungere il composto di melone poco alla volta, mescolando costantemente. Montare la panna a neve ben ferma, dopodiché unire la panna lentamente al melone per evitare che si smonti, finché, ben mescolato, non risulti una crema omogenea e spumosa. Sporzionare la crema a proprio piacimento in bicchieri, coppe o coppette, e mettere a riposare in frigorifero per almeno 30'. Servire fredda, magari guarnita con frutta fresca di stagione.

---

## *Consigli*



Per la nostra crema di melone, la radiosa [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci consiglia un Moscato D'Asti DOCG "Vigna Senza Nome"- Braida di Giacomo Bologna. Questo vino, interamente prodotto con uve Moscato, risulta sempre fresco, leggermente dolce, aromatico e leggero. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante, dalla bella schiuma e dal perlage ricco. Al naso esprime note molto fresche di frutta appena raccolta, di fiori d'arancio, di rosa e di muschio. Al palato è dolce ed aggraziato, caratterizzato dalla tipica aromaticità del vitigno, piacevolissimo e persistente. Vigna Senza Nome, spicca per grazia e per finezza, vinificato come da tradizione in autoclave e lasciato riposare per pochi mesi in bottiglia. Uno spumante adatto ad ogni occasione. Temperatura di servizio consigliata 6/8 °C.