

**CARPACCIO DI MELONE, ANGURIA E MELE, CON LAMELLE DI FUNGHI,
FORMAGGIO E NOCI, ALL'AROMA DI MENTA**



Ecco un piatto originale per i mesi caldi! La croccantezza delle noci e della mela si incontra con la morbidezza del melone, dell'anguria, dei funghi e del formaggio con un leggero aroma di menta, creando un piatto gustoso e fresco, tipicamente estivo.

Ingredienti per 4 persone:

Per il carpaccio

- gr 300 anguria, privata dalla buccia
- gr 300 melone, privato dalla buccia
- una mela golden o grammy smith, ben lavata
- gr 200 di funghi porcini o champignon, sani e sodi
- gr 160 formaggio feta, sbriciolato, o formaggio di capra a scaglie
- gr 60 gherigli di noci, tagliati a pezzi grossi
- 2 ctav di succo di limone (gr 25/30)
- 6 ctav di olio evo (gr 60/ 70)
- sale, pepe qb

Per la decorazione

- foglie di menta piccole

Procedimento

Liberare i funghi dalla parte terrosa e pulirli con un panno umido, per eliminare tutte le impurità.

Aiutandosi con una mandolina, tagliare l'anguria ed il melone a fettine sottili. Su quattro piatti piani, alternare le fettine di melone e anguria, creando un disegno armonioso, riporre i piatti in frigo.

A parte, in una ciotola, emulsionare l'olio, il limone, il sale e il pepe. Aiutandosi sempre con una mandolina, tagliare la mela, con la buccia, a fettine sottili, bagnarle leggermente con del succo di limone, per evitare che diventino scure.

Prendere i piatti dal frigo e distribuire, sulla frutta, le lamelle di funghi, tagliati al momento, le fettine di mela, il formaggio e le noci, condire con la vinegrette e guarnire con le foglioline di menta. Riporre i piatti in frigo mezz'ora prima di servire.

Per aggiungere un tocco agro dolce, guarnire il piatto con qualche goccia di glassa di aceto balsamico.