

Frullato di Melone guarnito con Prosciutto di Parma Academia Barilla



Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|--|------------|
| ▪ Melone | 400 g |
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Barilla | 60 g |
| ▪ Olio extra vergine di oliva 100% Italiano Academia Barilla | 20 g |
| ▪ Condimento Balsamico Academia Barilla | 15 ml |
| ▪ sale | un pizzico |

Preparazione:

Sbucciare il melone, tagliarlo a pezzi e frullarlo con l'olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale. Tagliare il Prosciutto a striscioline e rosolarlo in padella fino a renderlo croccante. Versare la purea di melone nella coppa martini, sistemare le striscioline di Prosciutto sopra alla purea e finire con alcune gocce di Condimento Balsamico.