Melone con feta e basilico

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	10 Min.
Porzioni	4

Preparazione

1 kg di melone Galia

1 kg di cocomero

1 mazzetto di basilico

2 limoni

Pulire il melone e tagliarlo a dadini uniformi. Mettere il melone a dadini in due sacchetti per sottovuoto separati. Lavare il basilico. Asportare la scorza dei limoni e spremere il succo.

In ciascun sacchetto per sottovuoto versare metà mazzetto di basilico e il succo e la scorza di un limone. Confezionare i sacchetti sottovuoto a intensità 3 e riporre in frigorifero per 4 ore.

olio d'oliva

300 g di feta

fior di sale

Togliere il melone a dadini dai sacchetti per sottovuoto e disporlo su un vassoio. Sbriciolare un po' di feta e versarlo sul melone, condire con fior di sale e un filo d'olio.

Accessori

2 sacchetti per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019