Praline di prosciutto, melone e zucchine brasate

Ingredienti per 4 persone:

N. 1 melone medio di buona maturazione

Grammi 20 di olio extravergine d'oliva

Grammi 100 di prosciutto crudo

Grammi 200 di zucchine

Una presa di sale fino

La buccia di mezzo limone grattugiata

Procedimento

Pulire il melone dai semi e dalla buccia, con l'apposito scavino otteniamo le classiche praline, mondiamo e laviamo le zucchine, le tagliamo a fette sottili nel verso della lunghezza, le saliamo leggermente e le ungiamo con l'olio extravergine d'oliva, le mettiamo in una placca e le passiamo in forno a 180 gradi per 5 minuti. Ora avvolgiamo le palline di melone nelle fette di prosciutto crudo e poi ancora avvolte con una fettina di zucchina. Si servono con sopra della scorza di limone grattugiata e si decora il piatto con le restanti praline di melone.