

Melone, prima versione:

Popone marinato

Ingredienti per 4 persone

500–600 g di melone maturo pulito tagliare a dadi.
sale, pepe, peperoncino macinato fine aggiungere, mescolare e far marinare in frigorifero.

Decorare il piatto con menta fresca o fiori di lavanda.

Servitelo ben fresco: tutti lo trovano raffinatissimo!

Più che una ricetta vera e propria, è un'idea. Ma il melone è così buono che la suggerisco sempre volentieri: un'ottima alternativa al classico prosciutto e melone!

Melone, seconda versione – uno spuntino pronto in un attimo:

Cocomero con Feta

Ingredienti per 4 persone

600 g di anguria pulita tagliare a dadi di 3–4 cm e
(corrisponde a circa 1,2 kg con la buccia) togliere i semi

150 g di feta tagliare a dadi di 1 cm.

Presentazione:

per esempio su una foglia di vite due mucchietti di anguria
e in mezzo i dadini di feta. Irrorarli con

olio d'oliva e decorare con
pepe nero macinato!



« In italiano corretto si dice «melone»,
ma i maremmani dicono
soltanto «popone»! »

« In Maremma si dice
«cocomero», ma il termine corretto
è «anguria». »

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

I meloni sono figli del Sud. È vero che maturano anche in casa, ma l'aroma più pieno ce l'hanno quelli che hanno avuto il tempo di maturare nei campi. Ecco quindi i miei consigli per l'acquisto: i meloni maturi hanno un profumo intenso e, premendo leggermente la parte opposta al picciolo, la si sente cedere un poco. Un'anguria matura, invece, suona vuota se la si batte con le nocche. A parità di dimensioni scegliete sempre il frutto più pesante: è un segno di maturità.