

Kiwi ripieni di mousse al melone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Taglia il melone a spicchi ed elimina i semi e la buccia, taglialo a cubetti e mettilo in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone. Cuoci il melone per 5, facendo leggermente caramellare lo zucchero. Fai ammolare la gelatina in acqua e scioglila nel composto fuori dal fuoco; fai raffreddare.

Monta la panna e aggiungila al melone con una frusta. Taglia i kiwi a metà e svuotali con un cucchiaino; riempi con la mousse al melone e ponili in frigorifero a freddare. Decora le coppette con frutti di bosco e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i kiwi:**
- 1 melone giallo
- 4 kiwi sodi
- 1 limone

- 100 g di zucchero di canna
- 150 ml di panna fresca
- 8 g di gelatina
- **Per decorare:**
- frutti di bosco