

MOUSSE DI MELONE CON CROCCANTE DI PROSCIUTTO BAZZONE DELLA GARFAGNANA



Mousse di Melone con croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana: una ricetta fresca e gustosa, con prodotti a chilometri zero tutti *made in Tuscany*, aspettando l'estate che verrà.

Mousse di melone

L'

estate per ora ha solo fatto capolino timidamente: la stiamo tutti attendendo a gloria, sognando

il mare, il sole e le belle giornate! Sulle nostre tavole, però, i frutti estivi sono già presenti e l'abbinamento "prosciutto e melone" è senz'altro uno dei *must* di questa stagione. Noi vi proponiamo questo classico binomio in una versione rivisitata: Mousse di melone con croccante di prosciutto Bazzone della Garfagnana.

Il melone: frutto simbolo dell'estate e concentrato di virtù







Il melone è uno dei frutti simbolo dell'estate, succoso e profumato, dal colore solare ed acceso. Ricco di vitamine e di sali minerali, il melone contiene un'elevata percentuale d'acqua e ciò contribuisce a donare quella sensazione di freschezza e di sollievo quando lo si consuma durante gli afosi giorni estivi.

Inoltre, questo frutto aiuta a prevenire il cancro grazie alla presenza di carotenoidi, mantiene la fluidità del sangue grazie all'adenosina e favorisce la digestione. Per la presenza di zuccheri naturali, inoltre, è una fonte naturale di energia ed è benefico per i reni grazie all'alta percentuale di acqua che contiene.

Saper riconoscere un buon melone senza affidarsi al caso aiuta a non incappare in brutte sorprese al momento del taglio: un melone di qualità e giunto a perfetta maturazione ha un profumo intenso e non presenta macchie vistose sulla superficie.



Alla scoperta di sapori autentici: il Bazzone della Garfagnana

Il prosciutto Bazzone della Garfagnana, dal 2004 presidio Slow Food con tanto di disciplinare che ne codifica il tradizionale procedimento di produzione, deriva il suo nome dalla parola “bazzo” o “bazza”, che in dialetto locale indica un “mento molto pronunciato”; in effetti questo prosciutto ha una forma particolarmente allungata, con una distanza tra l’osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri.

Prodotto in Garfagnana e nella Valle del Serchio già dal 1800, il prosciutto bazzone è ottenuto da maiali locali dal mantello grigio allevati allo stato semibrado e nutriti con sfarinati provenienti dalla lavorazione del farro, cereale tipico della Garfagnana, oltre che con mele, pere, castagne, ghiande e “scotta”, scarto della lavorazione del latte dei piccoli caseifici della zona.



Bazzone della Garfagnana... qualche cosa di più

Il processo produttivo del Bazzone di allora è lo stesso di oggi, e rispetta la vecchia tradizione contadina: dopo essere stata rifulata, la coscia viene posta per 90 giorni in una vasca di pietra di Cardoso (la cosiddetta "pozza") con l'aggiunta di sale, aglio, alloro, pepe e rosmarino, e massaggiata durante questo periodo; eliminato poi il sale in eccesso, il prosciutto viene lavato, asciugato in celle adatte con temperatura e umidità controllate, e quindi posto a stagionare in locali adeguatamente areati o in cantine buie per un periodo di tempo che va da un minimo di 20 ad un massimo di 36 mesi.

Dal colore rosso intenso, il prosciutto Bazzone dev'essere tagliato al coltello, non solo per la sua dimensione, ma anche al fine di esaltarne le caratteristiche organolettiche. Le piccole e rosee infiltrazioni di grasso conferiscono un gusto piuttosto riconoscibile benchè delicato; i profumi prevalenti di questo prodotto sono la ghianda, il muschio, la castagna e la noce. Dal sapore penetrante e lievemente aromatico, il prosciutto Bazzone è ideale accompagnato dal tipico pane di patate garfagnino.

La nostra proposta è dunque una ricetta semplice ma d'effetto, capace di portare in tavola i sapori della nostra terra in una veste nuova ed elegante: una morbida mousse di melone arricchita da del croccante prosciutto Bazzone!



Mousse di Melone con croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana







Ingredienti per Mousse di Melone con Croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana (per 2 persone)

Per la mousse:

- 50 g di prosciutto crudo Bazzone della Garfagnana (2 fette fini)
- 300 g di polpa di melone
- 200 ml di panna fresca
- sale q.b.
- pepe q.b.

Per la decorazione:

- 25 g di polpa di melone
- 25 g di prosciutto crudo Bazzone della Garfagnana (1 fetta fine)

Preparazione della Mousse di Melone con Croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana







Preriscaldate il forno a 200° C.

Eliminate il grasso al prosciutto, tagliate la carne a listarelle finissime e ponetele sotto il grill del forno già caldo a 200° C per 3-4 minuti, fino a che non saranno croccanti. Assorbite il grasso in eccesso con della carta da cucina e lasciate raffreddare.

Nel frattempo affettate il melone, eliminate i semi e la buccia e tagliatelo a cubetti, quindi frullatelo al mixer fino ad ottenere una consistenza liscia.

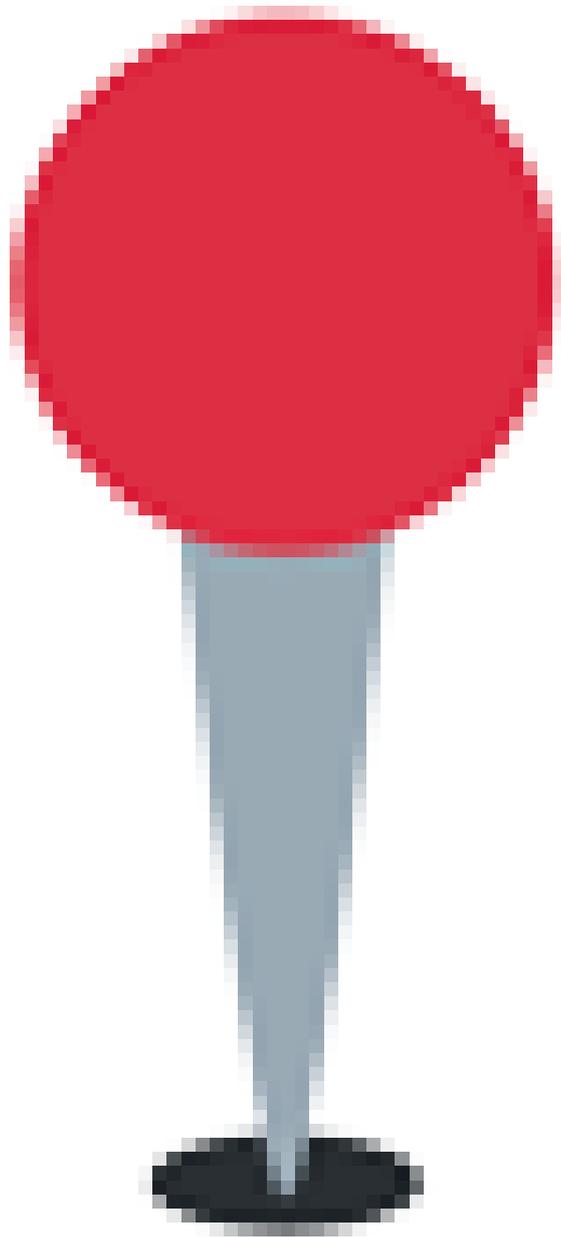
Montate la panna a neve fermissima assieme ad un pizzico di sale e, utilizzando una spatola, unitevi delicatamente la purea di melone, macinando un pizzico di pepe; dividete la mousse così preparata nelle copette e ponete in frigo per una ventina di minuti.



Preparate intanto la decorazione: con l'apposito strumento ricavate 4 palline dalla polpa di melone e ritagliate dal prosciutto due rettangoli lunghi e stretti. Componete gli spiedini con degli stuzzicadenti alternando una pallina di melone al rettangolo di prosciutto, che andrà ad "intrecciarsi" alle palline.

Al momento di servire, decorate la superficie delle mousse con il prosciutto Bazzone croccante. Servite ogni coppa assieme ad uno spiedino.

Questa mousse è ideale per stupire i vostri ospiti durante una cena d'estate: una ricetta semplice e veloce che vi permette di assaporare a pieno la freschezza ed il gusto unico di un favoloso abbinamento!



PER APPROFONDIRE:





Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo...uniamoci!





[Parchi della Garfagnana: tutta la bellezza della montagna toscana](#)





[Grotta del Vento: nel ventre delle Alpi Apuane](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



