

Tuscanypeople

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.**

Tuscany*people*

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

Tuscany *people*

Tuscanypeople



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.

Tuscanypeople



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.

Tuscanypeople



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 rfilata, 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!

Tuscany *people*

Mousse di Melone con croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana

Tuscany *people*

Tuscanypeople



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)

Tuscany*people*

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

Tuscany *people*

Tuscanypeople



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 coppette e ponete in **frigo** per una ventina di minuti.

Tuscanypeople



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!

TuscanyPeople



La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete la una ricetta della “**Mousse di Melone con Croccante di Prosciutto Bazzone della Garfagnana**” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag **#TuscanyPeople** e **#LeRicette-diTuscanyPeople** sui nostri canali social **Instagram** e **Facebook**.

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale Instagram [instagram.com/tuscanypeople](https://www.instagram.com/tuscanypeople)

TuscanyPeople **cerca belle storie** da raccontare. Qualunque cosa tu sia, **Agricoltore**, Artigiano, **Imprenditore**, Locandiere, **Oste**, Viticoltore, **narraci la tua**.

Siamo curiosi

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople