BROCHETTES DE MELON CANTALOUP, PASTÈQUE, CONCOMBRE ET MOZZARELLA

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 4

- 100 g de mozzarella
- 1 concombre
- 1 pastèque moyenne-petite
- 1 melon Cantaloup
- Feuilles de menthe au goût
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Feuilles de salade rouge (pour décorer)
- Une demi tomate (pour décorer)

Un apéritif délicieux et léger. Idéal pour se mettre en appétit en toutes occasions.

Difficulté : **facile**
Coût : **bas**
Temps de préparation : **15 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Épluchez le concombre et coupez-le en tranches épaisses. Ouvrez la pastèque et coupez-la en cubes réguliers en prenant soin d'enlever les pépins. Ouvrez le melon et coupez-le en cubes de la même taille. Faites de même avec la mozzarella.

Mettez les cubes de melon, les cubes de mozzarella, les cubes de pastèque, les tranches de concombre et les feuilles de menthe sur de longues brochettes en bois, en alternant les ingrédients.

Pour la vinaigrette : versez 3 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge, 1 cuillère à soupe de jus de citron, du sel et du poivre dans un bocal avec un bouchon à vis. Secouez vigoureusement et parsemez les brochettes. Coupez une grosse tomate en deux, lavez la salade rouge et composez votre assiette. Bon appétit !