



MINISTRA DI CICORIA E MELONE GIALLO CON CROSTINI ALL'AGLIO

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 15 minuti + 10 minuti di cottura

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 250 g cicoria
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 200 g di melone
- 4 fette di pane di campagna
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 6 dl acqua
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Potremmo pensare alla zuppa di melone come a un piatto dolce, ma il suo abbinamento al tenue amaro della cicoria la rende una zuppa deliziosa e leggera. Qualche crostino croccante? Perché no!

Difficoltà: **bassa**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti + 10 minuti di cottura**

Porzioni: **4**

Preparazione

Separate le foglie della cicoria ed immergetele in acqua per eliminare l'eventuale terra residua. Ripetete l'operazione più volte se necessario. Fatele sbollentare.

Fate sgocciolare la cicoria e poi tagliatela in piccoli pezzi. Trasferitela in una pentola e ripassatela con un poco di olio evo. Unite l'acqua e lasciate cuocere per 25 minuti.

Tagliate il melone in cubetti e rosolatelo in una padellina con olio evo. Salate e pepate.

Strofinare le fette di pane con lo spicchio d'aglio tagliato per profumarlo. Poi tagliate il pane in piccoli pezzetti, friggeteli in olio evo fino a quando non saranno dorati e metteteli da parte.

Pelate la carota e tagliatela a cubetti. Sbucciate la cipolla e tritatela grossolanamente. Lavate il gambo di sedano e tagliatela a fettine sottili. Aggiungete le verdure nella pentola con la cicoria. Portate ad ebollizione e cuocete per una decina di minuti.

Disponete alla base di ciascun piatto i crostini, poi aggiungete la zuppa e il melone. Enjoy!.

