



SPIEDINI DI MELONE (CANTALUPO), ANGURIA, CETRIOLO E MOZZARELLA

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 15 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 100 g di mozzarella
- 1 cetriolo
- 1 anguria medio-piccola
- 1 melone Cantalupo
- Foglie di menta q.b.
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Foglie di insalata rossa (per decorare)
- Mezzo pomodoro (per decorare)

Un antipasto sfizioso e light. Perfetto per stuzzicare l'appetito in tutte le occasioni.

Difficoltà: **facile**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **15 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Spuntate il cetriolo e tagliatelo a fette spesse. Aprite l'anguria e tagliatela a cubetti uniformi avendo cura di rimuovere i semi. Aprite il melone e tagliatelo a cubetti della stessa dimensione. Fate lo stesso con la mozzarella.

Infilzate su lunghi spiedini di legno cubetti di melone, dadini di mozzarella, cubetti di anguria, fette di cetriolo e foglie di menta, alternando gli ingredienti.

Per il condimento: versate in un vasetto con il tappo a vite 3 cucchiaini di olio extravergine, 1 cucchiaino di succo di limone, sale e pepe. Agitate con energia e irrorate gli spiedini. Tagliate un grosso pomodoro a metà, lavate l'insalatina rossa e componete il vostro piatto. Enjoy!

