



Mousse al melone



INGREDIENTI

melone	3 fette
yogurt bianco	250 gr.
panna fresca	500 ml.

PREPARAZIONE:

Tagliate a pezzetti le fette di melone e frullatele per ottenere una polpa omogenea.

Mettete in una bowl lo yogurt e la polpa di melone, mescolando bene con un cucchiaino in modo da amalgamarli.

Montate la panna a neve e unitela quindi al composto, mescolando dal basso verso l'alto con movimenti delicati.

Riporre la mousse così ottenuta in frigorifero per circa mezz'ora prima di servirla.

