

Mousse al melone: la ricetta facile con panna e colla di pesce



di Rina Zamorra - 13/08/2019 08:00 | aggiornato 13/08/2019 08:05

La mousse al melone è un ottimo dessert estivo. Per la preparazione ti serve solo panna, colla di pesce e melone, anche perché il dolce non richiede cottura.



La **mousse al melone** è un dolce al cucchiaio perfetto per pranzi e cene. È facile da preparare, è fresco e non necessita di alcuna cottura. Puoi servirla sia come dessert che come merenda ai bambini, al posto del gelato.

Una volta pronta, conserva la mousse al melone in frigorifero alla temperatura di 1/4 gradi. Se invece non devi consumarla subito, puoi anche congelarla. In quest'ultimo caso, ricordati solo di tirarla fuori qualche minuto prima di servirla.

Mousse al melone: la ricetta

La parola mousse significa letteralmente **schiuma**. In effetti, questo dolce ha la consistenza di una schiuma, conferitagli dall'aria incorporata nel momento in cui si aggiunge la panna montata. Di solito, la mousse ha una base di meringa italiana con albumi, zucchero e acqua o una base pâte à bombe con i tuorli.

La nostra ricetta della mousse al melone è ancora più semplice e non prevede uova, ma solo zucchero, panna e colla di pesce. È proprio la gelatina a creare la maggiore o minore consistenza

del dolce. Allora, compra un bel melone giallo o un melone arancione retato e dedicati alla preparazione di questo dolce al cucchiaio.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Dolci al cucchiaio

Preparazione

150 minuti

Tempo totale

150 minuti

Dosi

6 persone

Ingredienti

Melone retato

1

Zucchero

65 gr

Colla di pesce

10 gr

Panna per dolci

200 ml

Acqua

100 ml

Preparazione

1. Dividi il melone in due, privalo dei semi e della buccia a taglialo a fette.
2. Frulla il melone con un frullatore a immersione. Dopodiché, passa la polpa ottenuta con un colino.
3. Metti in ammollo la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda per circa 15 minuti.
4. Nel frattempo, versa l'acqua e lo zucchero in un pentolino e porta a bollore. Spegni quando lo zucchero si sarà completamente sciolto.
5. Strizza la colla di pesce e trasferiscila nello sciroppo di acqua e zucchero. Lascia intiepidire e poi versa tutto nel melone frullato.
6. Mescola gli ingredienti con un cucchiaio di legno e riponi in frigorifero.
7. Trascorsi 20 minuti, controlla il composto che dovrebbe aver cominciato a rapprendersi.
8. Monta la panna e aggiungila al composto, mescolando con dei movimenti delicati dal basso verso l'alto.
9. Metti la tua mousse al melone nei bicchieri da dessert e fai raffreddare in frigorifero per circa 120 minuti.

Mousse al melone con lo yogurt

La mousse al melone si può preparare anche con lo yogurt. Taglia il melone a fette e frullalo con un frullatore a immersione insieme a 100 grammi di zucchero a velo. Per preparare **quattro mousse ti servono 800 grammi di polpa**.

Spegni il frullatore non appena hai ottenuto una crema omogenea. A questo punto, versa nel melone frullato 125 grammi di **yogurt bianco magro** e mescola. Monta 250 ml di panna e incorporala delicatamente nel composto. Riponi in frigorifero la tua mousse al melone con yogurt e servi dopo circa 3 ore.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT
DELL'ESTATE**

