



2 meloni di media grandezza

50 g di zucchero

100 g di panna montata

un bicchiere di Sagrantino

un limone

Svuotate i meloni facendo attenzione a non rovinare la buccia e passate la polpa nel passatutto.

Amalgamatevi bene il succo di limone con lo zucchero, unite la panna montata e lasciate raffreddare il composto in frigorifero per circa 2 ore.

Riprendete il composto, maneggetelo ancora e ponetelo nel congelatore per circa un'ora. Trascorso il tempo, riempite il melone svuotato o singoli bicchieri con la crema gelata e, se volete, guarnite con panna prima di servire.