



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003389 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Giu 2020 alle ore 19:23**

**da ANTONIO SORRENTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Meloncella, torta melone e miele di castagno

Torta di melone cantalupo, miele di castagno, farina integrale, molta fibra e pochi zuccheri.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 8 persone

Impasto:

1200 g Melone Cantalupo

Melone di pane

350 g Farina integrale (Mulino Caputo)

4 Uova

100 g Olio di semi di girasole

120 g Latte intero fresco

1 g Bacca di vaniglia

12 g Bustina di lievito per dolci

### Strumenti di cottura

Teglia tonda a cerniera 28 cm, carta da forno, frusta spellucchino curvo, trinciante tagliere. Bastardella, pennellino, bilancia, leccarda.

### Preparazione

Pelare a vivo il melone, tagliare a metà e togliere i semini. Tagliare una metà a cubetti e frullarne una metà con mix a immersione. L'altra metà tenerla da parte. In una bastardella capiente montare le uova intere e 110 g di miele fino a che il composto diventi bello spumoso. Aggiungere prima la farina, poi la polpa frullata del melone, l'olio, il latte con il lievito e una puntina di sale. Poi aggiungere il melone a cubetti e mescolare bene tutti gli ingredienti. Versate l'impasto nella teglia precedentemente oliata e infarinata. Tagliare il resto del melone a fettine sottilissime sporcario con il resto del miele e distribuirle sull'impasto formando una rosa.

Mettere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti al massimo, controllando di tanto in tanto.

### La ricetta ha partecipato a:

Trasmissione "IL MIO MEDICO" TV 2000