

PULIZIA E TAGLIO DEL MELONE

Il **melone** è un grosso frutto esistente in due varietà, quella estiva (polpa bianca e buccia liscia) e quella invernale (polpa arancione e venature longitudinali). Il Cantalupo è il melone maggiormente consumato e conosciuto in Italia, la sua buccia, di colore grigio-verde, presenta dei solchi verdi che ne delineano le fette; la polpa, zuccherina, molto sughosa e profumata, appare intensamente arancione.

Vediamo assieme come mondarlo:



1. Per poter tagliare e pulire il melone sono necessari pochi e semplici passi. Per prima cosa prendete il melone e adagiatelo sopra un tagliere, successivamente

appoggiate una lama sufficientemente lunga sulla sua esatta metà.

2. Trapassate da parte a parte il melone in modo da poterlo dividere in due esatte metà.



3. Poggiate sul tagliere un piatto fondo; adesso prendete una metà del melone e, tenendola sopra al piatto, scavate attorno alla polpa servendovi di un cucchiaio.



4. Adoperando lo stesso cucchiaio raschiate la zona in cui era presente la parte appena asportata, in questo modo eliminerete i semi residui e farete fuoriuscire il liquido in eccedenza.



5. Dopo aver privato il melone dei semi, impugnatene una metà e, servendovi di un coltello, iniziate ad affettarla tagliandola in due e poi ancora in due; se preferite potete seguire i solchi naturali della buccia.



6. Proseguite in questa maniera in modo da ricavare delle fette della misura che preferite.

7. In sostituzione delle "classiche" fette, è possibile presentare la polpa del melone sotto forma di simpatiche "palline". Questo risultato è facilmente ottenibile adoperando uno scavino di forma rotonda: dopo avere separato il melone in due parti ed averlo attentamente pulito da filamenti e semi interni, servendovi dello scavino ed esercitando un movimento rotatorio, potrete cavare le "palline" fino a terminare la polpa.



Consiglio:

Per capire se un melone è dolce oppure no, una semplice analisi dall'esterno può non bastare: solitamente vengono privilegiati quelli maggiormente profumati poiché si ritiene che siano più avanti nella maturazione. A tale riguardo, potrebbe servirvi sapere che tra melone **femmina** e melone **maschio** il più saporito è proprio quest'ultimo. In che modo possiamo distinguere?

Niente di più facile, la prova evidente della mascolinità del melone si trova sull'estremità opposta rispetto a quella in cui è presente il gambo ed è rappresentata da un puntino scuro.