



Fiore di cocomero

Ingredienti per un vassoio:

- ✓ un cocomero
- ✓ un frutto bianco per il pistillo centrale (melone bianco, pesca, pera o altro frutto a vostra scelta)

Attrezzature e materiali:

- ✓ un piatto tondo da portata o un'alzata
- ✓ un coltello da cucina ben affilato
- ✓ uno spelucchino
- ✓ set di tagliapasta a goccia (facoltativi)
- ✓ uno scavino parisienne (facoltativo)

Procedimento:

1. Lava bene e asciuga il cocomero, useremo anche la buccia. Se l'anguria ha una forma tonda, tagliala a spicchi, se l'anguria è grossa e ovale, tagliala in quattro e ricava gli spicchi da queste sezioni.
2. Metodo 1 (senza tagliapasta): metti una fetta alla volta sul tagliere. Con lo spelucchino incidi la polpa e priva le fette della buccia.
3. Sempre con lo spelucchino o con un coltello a tua scelta ricava tanti triangoli isosceli il cui angolo più acuto corrisponde al centro della fetta (vedi disegno).
4. Arrotonda gli altri due angoli per formare il petalo del fiore. Se ti accorgi di avere "petali" troppo grossi, girali sul fianco e tagliali a metà, otterrai due petali più bassi.
5. Disponi sul piatto o sull'alzata le fette più lunghe orientando la punta della fetta verso il centro, come illustrato in foto. Essendo più strette e sottili sulla

punta, le fette si disporranno naturalmente in modo da formare una corolla. Se invece che spicchi avessimo tagliato delle fette piane questo effetto non si sarebbe prodotto e avremmo avuto al contrario una sorta di piramide.



6. Metodo 2 (con tagliapasta): posiziona una alla volta le fette sul tagliere e con l'aiuto dei tagliapasta ricava petali di diversa grandezza cercando di sfruttare al massimo la fetta di anguria.

7. Comincia dal lato più alto e lungo: poggia il tagliapasta con il lato tagliente verso il basso, quindi imprimi una forza omogenea sullo strumento e ritaglia la sagoma. Asporta questo "petalo" e prendi un tagliapasta dello stesso set che vada bene per il petalo immediatamente successivo. Nel posizionare il tagliapasta non dimenticate di sfruttare al massimo la parte della fetta che corrisponde al cuore dell'anguria, perché è la parte più dolce. Quindi, se necessario, ruotate leggermente il tagliapasta in modo che la punta del petalo cominci proprio dove finiva la precedente. Così avrai meno sprechi e il massimo del gusto.

8. A seconda della grandezza della fetta dovresti riuscire a ricavare petali di 3-4 grandezze diverse.

9. Procedi poi come al punto 5: disponi i petali più grandi lungo il perimetro esterno del piatto, rivolti con la punta verso l'interno. Una volta completato il

primo giro di fette, fanno un secondo con le fette immediatamente più piccole e continua così fino ad arrivare al centro del fiore e ai petali più piccoli.

10. Ricava il pistillo da un frutto di colore chiaro, come il melone bianco, servendoti del coltello *parisienne*. In alternativa usa un frutto a piacere che ti sembra si intoni con la composizione per colore e misura (es. mezza pesca a polpa bianca). Scegli tu se sbucciarlo o meno, ma ricorda che deve poter essere preso con la forchetta e mangiato così com'è. Ricorda anche che se usi pere, mele o banane, i pezzi vanno bagnati con succo di limone (eventualmente zuccherato) prima di aggiungerli alla composizione, altrimenti ossideranno a contatto con l'aria.



11. Se ti rimane del tempo, sfrutta anche la buccia del cocomero (ecco perché l'abbiamo lavato!) per ottenere delle foglioline verdi da inserire qua e là nella composizione.

12. Taglia le bucce tenendo solo la parte verde. Gli spicchi che abbiamo tagliato hanno già la forma di una foglia allungata, basta solo accorciarle e sagomare la base della foglia, arrondondandola. Puoi decorare ulteriormente le foglie realizzando le venature con un coltello triangolare.

Conservazione

Puoi preparare il centrotavola il giorno prima. Avvolgi il piatto con pellicola per alimenti e conserva in frigo fino al momento dell'uso.