

Anche Marilyn non era perfetta.



Il neo di Melasi? Una grandinata in Val di Non. La sua bellezza? Una qualità e un prezzo che ti sorprenderanno.

[www.melinda.it](http://www.melinda.it)  
[www.melasi.it](http://www.melasi.it)

numero verde 800.929272



NON C'E' 3 SENZA 5!

## CALICE DI MELASÌ AL CAVOLO CAPUCCIO E NOCI

### 1 Melasì

100 gr di cavolo capuccio  
50 gr di noci  
1 limone  
1 cucchiaio di olio  
d'oliva del Garda

**Preparazione:** tagliare il cavolo capuccio sottilmente, a parte tagliare la **Melasì** a piccoli dadi e aggiungere al cavolo capuccio. Tagliare le noci molto sottili, incorporarle al cavolo capuccio e alla **Melasì**, condire con una leggera vinaigrette e presentare in un calice di Martini.

ANTIPASTO

## GNOCCO DI RICOTTA E MELASÌ

### 1 Melasì

100 gr ricotta di malga  
1 uovo  
1 cucchiaio di farina  
1 noce di burro

**Preparazione:** sbattere l'uovo intero con la farina, amalgamare la ricotta di malga; tagliare la **Melasì** a piccoli dadi e incorporare delicatamente nell'impasto. Con un cucchiaio ottenere delle piccole chenelle e metterle in acqua salata bollente a cuocere per circa 5 minuti. Toglietele dall'acqua e nappare con il burro fuso.

PRIMO PIATTO

## COCCOLE DI MELASÌ IN QUATTRO GUSTI E COLORI

### 2 Melasì Golden

1. Miele e pistacchi tritati  
2. Succo di mirtillo e farina di cocco  
3. Crema alla vaniglia e noci tritate  
4. Miele e grana grattugiato

**Preparazione:** sbucciare le **Golden Melasì** e con uno scavino fare piccole sfere di mele, infilarle quindi nei bastoncini. Intingere le sfere di **Melasì** nel miele e passarle nei pistacchi tritati (pallina verde); nel succo di mirtillo e passarle nella farina di cocco (pallina rosa); nella crema di vaniglia e passarle nelle noci tritate (pallina marrone); nel miele e passarle nel grana grattugiato (pallina dolce-salato).

DESSERT

