

## Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



# Sopa de meló freda amb pernil torrat

**Ara que comença la calor** vénen més de gust els menjars fresquets, com una sopa freda. Una sopa dolça amb el contrast fresc de la menta i el punt salat de pernil que es convertirà en el vostre bàsic d'estiu.



## Ingredients:

**1 meló**  
**3 talls de pernil salat**  
**2 fulles de menta**  
**2 cullerades soperes de llet desnatada sense lactosa**

[www.lescuinetesdelanena.cat](http://www.lescuinetesdelanena.cat)

## Instruccions



Per començar, pelem i netegem el meló i el tallem a trossets.



El posem en un bol i triturem fins que no quedi cap tros de meló sencer.



Netegem la menta i la triturem junt amb el meló.



Per finalitzar la sopa, afegim la llet i batem. La tapem i guardem a la nevera fins que estigui freda.



Mentre es refreda la sopa, tallem el pernil ben petit. El posem en una paella amb dos gotes d'oli i l'anem remenant fins que estigui torrat.