

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anguria al cognac

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 anguria
- 3 cucchiari zucchero semolato
- 3 bicchierini cognac.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la calotta dell'anguria; scavare la polpa e dopo aver eliminato i semi, tagliarla a grossi cubi e metterla in una terrina. Spolverizzare la polpa con lo zucchero, spruzzarla con il cognac e versarla nell'anguria svuotata; appoggiarvi sopra la calotta e mettere in frigorifero per almeno due ore prima di servire.