

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anguria al kirsh

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 anguria
- 2 dl di Kirsch
- 1 melone retato
- 1 melone giallo
- zucchero
- 1 ananas
- 400 g di fragole.

PREPARAZIONE

1 Tagliate una calotta all'anguria e con la polpa formate delle palline con l'apposito attrezzo; cercate di pulire bene le pareti dell'anguria e poi mettetela in frigo ben svuotata.

Tagliate i meloni a metà, togliete i semi, i filamenti e dalla polpa ricavate delle palline. Sbucciate l'ananas e tagliate a dadini la polpa.

Unite tutta la frutta comprese le fragole senza gambo e mescolatela con lo zucchero e il

kirsch; mettete in frigo per 2 ore.

- 2 Mettete tutto questo composto dentro all'anguria svuotata e rimettete in frigo per 1 ora o fino al momento di servire.