

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Melone ripieno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 melone di tipo bianco del peso di 500 g
circa
- 200 g di fragoline di bosco
- 1 bicchiere di vino bianco amabile
- 1 mela
- 1 pera 1 fetta di ananas
- 50 g di ciliegie snocciolate
- 4 cucchiari di zucchero in polvere
- 1 bicchierino di kirsch o in alternativa
brandy o rum.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le fragoline e mettetele nel vino per lavarle, dopo di che scolatele e passatele al setaccio.

In una terrina raccogliete la purea delle fragoline ed aggiungetelo zucchero, il kirsch e

tutta l'altra frutta, lavata, sbucciata e ridotta a dadini, mentre le ciliegie vanno divise a metà.

Pulite il melone e eliminate uno strato sottile di buccia nella parte inferiore, quanto basta perchè possa restare dritto sul piatto. Dopo di che eliminate anche la calotta superiore e procedete eliminando i semi ed i filamenti, quindi, svuotatelo della polpa, che ridurrete poi a cubetti.

Unite ora tutta la frutta, compresa la polpa del melone, mescolate tutto e riempiteci il melone.