

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meloni a Sorpresa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 4 piccoli meloni
- 200 g di fragoline di bosco
- 50 g di zucchero
- 1 bicchiere di liquore cointreau.

PREPARAZIONE

- 1 Scopercchiare ciascun melone a tre quarti, eliminando i semi all'interno e staccando la polpa con un cucchiaino o uno "scavino", adatto per formare delle piccole palline regolari. Mettere da parte, al fresco, le cortecce di melone con i rispettivi cappelli. Versare in una terrina le "palline" di polpa di melone e metterle in frigo a macerare, con le fragole, aggiungendo lo zucchero e il Cointreau. Dopo una o due ore, guarnire i meloni con il composto di frutta, incoperchiare di nuovo, mettere qualche guarnizione di fantasia e servire molto fresco.