

CESTO D'ANGURIA

Ingredienti:

- 1 anguria,
- 2 pesche,
- 1 grappolo uva bianca,
- 2 banane,
- 100 g di mandorle,
- 100 g di zucchero,
- mezza bottiglia di vino.

Staccare la scorza dell'anguria in modo da formare un cestino col relativo manico.

Svuotare il frutto, cercando di non rovinare la polpa, per ricavarne dei cubetti, da mettere in una zuppiera insieme alle pesche sbucciate, snocciolate, tagliate a dadini, agli acini d'uva sbucciati, alle banane affettate e alle mandorle sbollentate, sbucciate e sminuzzate.

Spolverizzare con lo zucchero, bagnare col vino.

Lasciar riposare in frigo per un paio d'ore poi versare il composto nel cestino ricavato dalla scorza d'anguria, messo a sua volta nel frigo per la stessa durata di tempo, ma ricoperto con un foglio di carta d'alluminio in modo che non si prosciughi.

Servire.