

ANGURIA AL RUM

Ingredienti per 6 persone:

- 1 anguria di 2000 g
- 100 g di zucchero
- 2 bicchierini di rum

Tagliate la calotta all'anguria in modo che, dopo, serva da coperchio.

Svuotate l'anguria, tagliate la polpa a pezzetti; eliminate i semi e aggiungete zucchero e rum; mescolate delicatamente e rimettete la dadolata nell'anguria.

Coprite con la calotta, lasciate raffreddare e servite.