

ANGURIA UBRIACA

Ingredienti per 4 persone:

- anguria
- zucchero integrale
- 1 bicchiere di cognac

Tagliare la calotta dell'anguria e tenerla da parte.

Levare la polpa all'anguria.

Privarla dei semi e tagliarla a cubetti non troppo piccoli.

Metterli in una zuppiera e spolverizzarli con lo zucchero.

Spruzzare con 1 bicchiere di cognac e mescolare bene.

Rimettere i cubetti di polpa nell'anguria, ricoprire con la calotta e conservare in frigo per 2 ore prima di servire.