

Anguria al rum

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 anguria di 2000 g
100 g zucchero
2 bicchierini rum

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>