

Anguria ubriaca

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

anguria
zucchero integrale
1 bicchiere cognac

Preparazione

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.

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

<http://www.ricetteitalia.org>