MELONE A SORPRESA 1

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1 melone di media grossezza,
- panna gr 350,
- fragoline di bosco gr 350,
- zucchero semolato gr 150,
- cioccolato di copertura circa gr 75,
- liquore Galliano.

Lavate il melone, asciugatelo, poi con un coltello affilato tagliatene una fetta nella parte alta (a circa sei centimetri dal gambo).
Con un cucchiaio asportate prima i semi e la parte filamentosa quindi togliete tutta la polpa e tagliatela a piccoli cubetti, metteteli in una terrina unite cinquanta grammi circa di zucchero e tre cucchiaiate di Galliano, mescolate, ponete su tutto un coperchio e tenete in frigorifero.
Spolverizzate con una cucchiaiata circa di zucchero anche l'interno del melone e mettete anch'esso in frigorifero insieme alla fetta tolta.
Lavate le fragole, mondatele, mettete poi quelle sane in una terrina, unite il restante zucchero e mezzo bicchiere circa di Galliano, mescolate con delicatezza e ponetele incoperchiate in frigorifero.
Tagliuzzate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina e, a fuoco debolissimo, fatelo sciogliere, versatelo in un cornetto di carta pergamena e deponete su un largo foglio di carta, sempre pergamena, delle pastigliette, lasciatele poi rassodare bene e, con la lama di un coltello, staccatele e tenetele a parte.
Tenete in frigorifero la ciotola che userete per la panna.
Pochi minuti prima di servire mescolate insieme i dadi di melone, le fragoline e le pastigliette di cioccolato e riempite con il ricavato il melone, quindi versate in questo il succo dei due frutti rimasto nelle terrine e ponete sul melone la fetta che era stata tolta.
Montate in neve sodissima la panna e mettetela nella ciotola che avevate tenuto in frigorifero.
Pestate del ghiaccio e coprite con esso un piatto piuttosto profondo o una larga coppa, sistemate sul ghiaccio il melone e servitelo accompagnandolo con la panna.
E' un dolce insolito e squisito da preparare preferibilmente durante la stagione estiva.