# MELONCINO ALLO SPUMANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 meloni di media grossezza,
- mezza bottiglia di prosecco spumante,
- 2 cucchiai di mandorle ambrosine spezzettate.

Tagliare a metà i meloncini e liberarli dai semi.
Adoperando l'apposito scavino, ricavare dalla polpa delle palline.
Adagiare le palline nella coppa formata dalla scorza di ciascun mezzo melone, cospargendo con le mandorle ambrosine spezzettate.
Versare in ciascuna "coppa" un bicchiere di Spumante.
Mettere in frigo per 3 / 4 d'ora poi servire.