MELONE A SORPRESA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piccoli meloni,
- 200 g di fragoline di bosco,
- 50 g di zucchero,
- 1 bicchiere di liquore Cointreau.

Scoperchiare ciascun melone a tre quarti, eliminando i semi all'interno e staccando la polpa con un cucchiaino o uno scavino, adatto per formare delle piccole palline regolari.
Mettere da parte, al fresco, le cortecce di melone con i rispettivi cappelli.
Versare in una terrina le "palline" di polpa di melone e metterle in frigo a macerare, con le fragole, aggiungendo lo zucchero e il Cointreau.
Dopo una o due ore, guarnire i meloni con il composto di frutta, incoperchiare di nuovo, mettere qualche guarnizione di fantasia e servire molto fresco.