ANGURIA AL COGNAC 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 anguria,
- 3 cucchiai di zucchero semolato,
- 3 bicchierini di cognac.

Tagliare la calotta dell'anguria; scavare la polpa e dopo aver eliminato i semi, tagliarla a grossi cubi e metterla in una terrina.
Spolverizzare la polpa con lo zucchero, spruzzarla con il cognac e versarla nell'anguria svuotata.
Appoggiarvi sopra la calotta e mettere in frigorifero per almeno due ore prima di servire.