

DOLCI E DESSERT

Pompelmi alla rudy

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

3 h

Ingredienti per 4 persone

Pompelmi	2
Whisky	1/2 bicchiere
Zucchero	50 g
Sorbetto di pompelmo (v. ricetta)	400 g
CilieGINE candite	150 g

Preparazione

- 1 Lavate bene i pompelmi, tagliateli a metà e privateli della polpa con l'apposito utensile o con un cucchiaino, facendo attenzione a non rompere le bucce.
- 2 Tagliate la polpa a pezzettini, privatela dei semi, conditela con parte del whisky e dello zucchero e mettetela in frigorifero per 2 ore.
- 3 Spolverizzate interamente i pompelmi col restante zucchero, bagnateli col restante whisky e teneteli in freezer per almeno 30 minuti.
- 4 Al momento di servire, distribuite la polpa nei pompelmi, coprite con il 'Sorbetto di pompelmo' (che avrete acquistato già pronto, oppure preparato in casa seguendo le indicazioni della ricetta relativa, ma con dosi pari a circa due terzi) e decorate con le cilieGINE candite.