

DOLCI E DESSERT

Pompelmo a l'abricotine

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pompelmi	3
Litchis allo sciroppo	1 scatola
Banane	3
Uvetta sultanina	50 g
Albicocche	6
Abricotine garnier	2 bicchieri

■ Preparazione

- 1 Mettere a macerare l'uva passolina in un bicchiere di Abricotine Garnier. Tagliare in due, in senso trasversale i pompelmi, svuotarli senza rovinare la scorza.
- 2 Eliminare la parte bianca della corteccia e mettere i pezzetti di polpa in una insalatiera.
- 3 Aggiungere il litchis, le banane sbucciate e tagliate a rondelle, le albicocche private del nocciolo e tagliare a pezzetti l'uva passolina macerata nel liquore.
- 4 Versare questo composto, mescolato opportunamente, nelle scorze dei mezzi pompelmi. Innaffiare con una salsa, che preparerete a parte, mischiando il succo di litchis e il bicchiere d'Abricotine.
- 5 Questa preparazione può essere servita sia al momento dell'aperitivo come prima entrata, oppure come fine pasto, prima del cocktail digestivo.