

## INSALATA DI POMPELMO

### Ingredienti

- rhum (50ml)
- mandorle dolci (20gr)
- 1 arancia
- fragole (200gr)
- ciliegie (200gr)
- mentuccia fresca
- 2 pompelmi

### Come si prepara

Dividete i pompelmi in due e con un coltellino appuntito separate gli spicchi dalla scorza, che conserverete, e riponeteli in una terrina.

Sbucciate l'arancia e separate i singoli spicchi.

Se le fragole sono grosse dividetele in 4, altrimenti in 2.

Tritate le mandorle e fatele grigliare in una padella antiaderente a fuoco vivace per qualche minuto, poi lasciate raffreddare.

Mettete tutta la frutta in una terrina ad eccezione delle mandorle, irrorate con il rhum e mescolate delicatamente.

Lasciate la macedonia in frigorifero per un'ora, mescolando di tanto in tanto.

Al momento di servire, spolverizzate la macedonia con le mandorle e mescolate, quindi dividete la frutta nelle quattro scorze di pompelmo tenute da parte.

Decorate con foglioline di menta.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 80

### Tags



antipasti freddi, frutta, Insalata di pompelmo

