

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppa al pompelmo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 pompelmi rosa
1 scatola macedonia sciroppata
1 scatola albicocche sciroppate
250 g panna
200 g mirtilli anche surgelati
zucchero al velo
gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Dividere a spicchi i pompelmi e pelarli al vivo. Scolare la macedonia e le albicocche. Frullare i mirtilli. Disporre sul fondo di una grande coppa gli spicchi di pompelmo, coprirli con metà della panna montata con 2 cucchiaini di zucchero e mescolata al passato di mirtilli. Distribuirvi la macedonia, quindi il resto della panna. Decorare con le albicocche e le gocce di cioccolato.