

POMPELMI ALLA RUDY

Ingredienti per 4 persone:

- due pompelmi,
- mezzo bicchiere di whisky,
- 50 g di zucchero,
- 400 g di sorbetto di frutta (preparato con fragole, lamponi o more),
- 150 g di ciliegine candite.

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.

Tagliate la polpa a pezzettini, privatela dei semi, conditela con parte del whisky e dello zucchero e mettetela in frigorifero per 2 ore.

Spolverizzate internamente i pompelmi con lo zucchero rimasto, bagnateli col restante whisky e teneteli in freezer per almeno 30 minuti.

Al momento di servire, distribuite la polpa nei pompelmi, coprite col sorbetto di frutta e decorate con le ciliegine candite.