

POMPELMO A L'ABRICOTINE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 pompelmi,
- 1 scatola di litchis allo sciroppo,
- 3 banane,
- 50 g di uva passa,
- 6 albicocche,
- 2 bicchieri di liquore Abricotine Garnier.

Mettere a macerare l'uva passa in un bicchiere di Abricotine Garnier.

Tagliare in due, in senso trasversale i pompelmi, svuotarli senza rovinare la scorza.

Eliminare la parte bianca della corteccia e mettere i pezzetti di polpa in una insalatiera.

Aggiungere il litchis, le banane sbucciate e tagliate a rondelle, le albicocche private del nocciolo e tagliare a pezzetti l'uva macerata nel liquore.

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.

Questa preparazione può essere servita sia al momento dell'aperitivo come prima entrata, oppure come fine pasto, prima del cocktail digestivo.