

ANTIPASTO HAWAIANO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pompelmi rosa
- 75 g di riso
- olive farcite
- 1 peperone rosso sott'aceto
- 1 limone
- olio d'oliva
- 1 cucchiaino di curry in polvere

Aprire a metà i pompelmi e svuotarli senza rompere le bucce.

Spellare la polpa e tagliarla a pezzetti.

Lessare il riso.

Mescolare la polpa dei pompelmi con il riso, le olive a rondelle, il peperone tagliato a julienne.

Condire con olio, succo di limone, 1 cucchiaino di curry.

Amalgamare bene il composto e con questo riempire le bucce dei pompelmi.