

## SALSA AL POMPELMO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di mascarpone
- 1 pompelmo
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato
- sale
- pepe

Lavorate il mascarpone con una piccola frusta fino a renderlo soffice e spumoso.  
Sempre mescolando come per una maionese, unite versandolo a filo il succo del pompelmo filtrato al colino.  
Salate e pepate.  
Aggiungete un cucchiaino di cerfoglio tritato.  
Mescolate delicatamente e versate in una salsiera.