

MACEDONIA ESOTICA



Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi (possibilmente rosa)
- 6 fette di ananas sciroppato
- 2 banane, una noce di cocco
 - 2 kiwi
- un cucchiaino di zucchero
 - un limone
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa

PREPARAZIONE

Sbucciate i pompelmi al vivo, eliminando tutte le pellicine; tagliate la polpa a pezzetti e mettetela in una grossa coppa con l'ananas a dadini, le banane sbucciate e tagliate a rondelle e i kiwi spellati e ridotti a fettine. Unite lo zucchero, il succo del limone, i 2 bicchierini di Sassolino e mettete in frigo per un'ora.

Poco prima di servire, rompete la noce di cocco, grattugiatene la polpa e distribuitela sulla macedonia, mescolando con delicatezza.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)