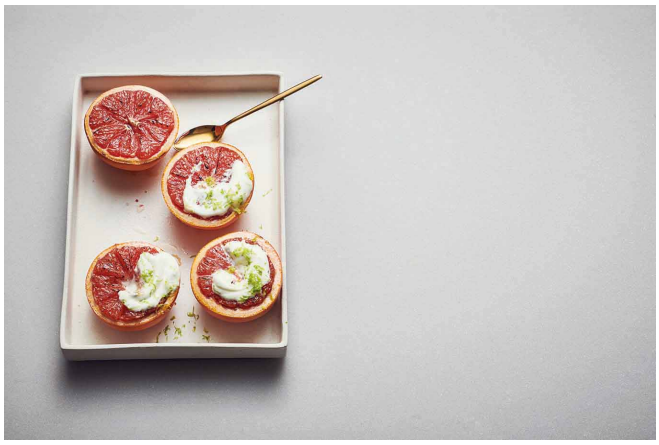
# Pompelmo grigliato

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 15 Min. |
| Tempo di cottura | 17 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | CombairSteamer V2000 dal 2021 |

con caramello e rum

## Pompelmo

2 pompelmi rosa

4 CT di rum

4 CT di zucchero di canna

4 a fiocchetti burro

## Guarnizione

150 g di yogurt greco

1 CM di miele, liquido

1 lime, un po’ di scorza grattugiata

## Pompelmo

Preriscaldare la camera di cottura con il grill a livello 3 (forte).

Tagliare i pompelmi a metà in senso trasversale. Asportare un po’ di scorza dal fondo in modo che stiano fermi. Incidere gli spicchi di pompelmo tra le pellicine. Scolare il succo che fuoriesce. Collocare i pompelmi su una teglia con la superficie tagliata rivolta verso l’alto. Cospargere con il rum e lo zucchero e aggiungere qualche fiocco di burro.

Grigliare i pompelmi sull’appoggio superiore per 17 minuti.

## Guarnizione

Impiattare i pompelmi e decorare con gli ingredienti restanti.

## Fasi di cottura

**(Pre)riscaldare la camera di cottura al grado 3 con Grill**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l’alimento.**

**Grill grado 3 per 17 Min.**

## Accessori

Teglia

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 26.01.2022 |