



# 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

