

Antipasto hawaiano

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 pompelmi
100 g riso
olive farcite
1 peperone rosso
1 limone
erba cipollina
curry
olio d'oliva
sale

Preparazione

Aprire a metà i pompelmi, svuotarli e privarli della polpa. Mescolare la polpa spellata con il riso lessato in acqua salata, le olive a rondelle e il peperone tagliato a listarelle. Condire con olio, succo di limone, curry ed erba cipollina tagliuzzata. Riempire con questo composto i mezzi pompelmi e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>