

Preparare il pompelmo

Tra i vari agrumi presenti sulle nostre tavole non possiamo non citare il pompelmo: oltre ad essere gustato da solo, di questo agrume, in cucina, viene usato il succo, oppure la polpa, tagliata a spicchi e unita alle insalate. È possibile trovare diverse varietà di pompelmo: la varietà gialla, il pompelmo rosa, dal sapore più dolce, e la varietà rossa. Ma come si prepara il pompelmo? È possibile trovare in commercio un apposito coltellino la cui lama a punta, leggermente seghettata, è rivolta verso l'alto; questo attrezzo, vi aiuterà ad estrarre la polpa in modo semplice e veloce.



Vediamo insieme come fare:



1) Per prima cosa tagliate il pompelmo a metà. Introducete il coltellino tra la polpa e la scorza e tagliate, tenendo il coltellino in verticale, lungo tutta la circonferenza del pompelmo.



2) Ed ecco il vostro pompelmo pronto per essere gustato: prendete un cucchiaino e, seguendo il taglio fatto con il coltellino, staccate la polpa dalla buccia del pompelmo e gustatela.

3) Potete anche estrarre la polpa dal pompelmo e tagliarla a rondelle o a cubetti a seconda della preparazione che andrete a realizzare.

