ANTIPASTO HAWAIANO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pompelmi,
- 100 g di riso,
- olive farcite,
- 1 peperone rosso,
- 1 limone,
- erba cipollina,
- curry,
- olio,
- sale.

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.