

MACEDONIA D'OTTOBRE

(per 4 persone in circa 30 minuti)

Ingredienti: un grappolo di uva bianca, un grappolo di uva nera, una piccola melagrana, un pompelmo, una banana, una mela, zucchero, un bicchierino di Maraschino.

Procedimento: Scegliete l'uva con gli acini molto grossi; staccateli dal grappolo, lavateli, asciugateli e tagliateli a metà, liberandoli dai semi.

Metteteli in una coppa da macedonia; unite i chicchi di melagrana, la mela sbucciata e tagliata a dadini e la banana sbucciata e affettata; mescolate bene. Spolverizzate con pochissimo zucchero e irrorate con il succo di pompelmo e con il Maraschino. Mescolate di nuovo e servite (oppure tenete per ½ ora in frigorifero).