magimix

CARPACCIO DI FRUTTA

con salsa di kiwi e menta

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 2 pesche bianche - 3 kiwi - ½ ananas - ½ melone - 2 aranca piccole - 1 melagrana - SALSA DI KIWI E MENTA : - 100 ml di acqua - 1 cucchiaino di sciroppo di menta - 50 ml di miele - 5 foglie di menta fresca - 2 kiwi

---

1. Preparare la salsa di kiwi e menta e metterla da parte.

2. Lavare le pesche. Sbucciare i kiwi, l?ananas, il melone, tagliare le pesche a metà (togliere il nocciolo) e pelare le arance a vivo.

3. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media, affettare tutta la frutta con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Mettere da parte.

4. Tagliare la melagrana a metà e recuperare tutti i semini (togliere i pezzi bianchi che sono amari).

5. Disporre lamelle sottili di frutta in ogni piatto. Cospargere di semi di melagrana e aggiungere un po? di salsa.

6. Mettere da 30 minuti a 1 ora nel frigorifero prima di servire.

SALSA DI KIWI E MENTA

1. Versare nel contenitore di metallo l?acqua, lo sciroppo, il miele e avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/120 °C.

2. Alla fine del programma, aggiungere le foglie di menta attraverso l?apertura del coperchio, poi incorporare al preparato la polpa di 2 kiwi, rimettere il tappo e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 18.

Cook Expert ■

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016