



## Composto di Pompello

Greyfurt Kompostosu



2 pompelli  
1 bicchiere di zucchero  
Mezzo limone  
4 bicchieri di zucchero

- # Zucchero e acqua si bolliscono.
- # Poi pompelli si sbuciano.
- # Si tagliano in 4 pezzi e dopo i parti bianchi si levano con il coltello.
- # Nel acqua bollente si aggiungono mezzo sucvo di limone e sbucie di limone. E si bollisce ancora per qualche minuti.
- # Ultimamnente si aggiungono pompelli. Si cucina ancora per 5 minuti poi il fuoco si bassa.
- # Si lascia nella pentola di freddare poi si riempisce nei bicchieri e servirsi.
- # Se volendo si raffredsa nello frigo poi servirsi.

Nota: Per non deformarsi i pompelli si preferisce di aggiungere succo di limone nell'acqua di bollimento.