

PERE E MELONE ALLA CURCUMA

Estate, Digestione, Tonificante, Speziato

Per
4
Bicchieri

Ingredienti:

400 g di melone giallo
1 pompelmo
½ pera
½ mela golden
1 fetta sottile di zenzero
½ rametto di citronella
1 pizzico di curcuma

Preparazione: Sbucciare il melone e il pompelmo. Passare nell'ordine la mela, lo zenzero, il rametto di citronella, la pera, il melone e il pompelmo nella centrifuga J 80 Ultra/J 100 Ultra. Mescolare bene e suddividere la preparazione in 4 bicchieri.

Idea per la decorazione: decorare i bicchieri con fettine sottili di pera tagliata con il vostro tagliaverdure Robot-Coupe (utilizzare il disco per fettine da 1 mm).

Benefici: Lo zenzero fa molto bene alla salute.

Come la citronella, **favorisce la digestione** previene le malattie cardiovascolari.

Astuzia Robot-Coupe: Prima di passarla nella centrifuga, la frutta e la verdura a buccia grossa deve essere sbucciata (ad es. anguria o melone) e tutti i semi grossi devono essere tolti (ad es. melone).

