

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas alla brace con crosta di zucchero di canna e cannella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ANANAS 1

ZUCCHERO DI CANNA

CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE

- 1** Preparete la brace.
Private l'ananas della buccia.
Preparete un miscuglio di cannella e zucchero di canna.



2 Se usate lo spiedo tenete l'ananas intero, infilzate e ricopritelo con il miscuglio di zucchero cannella.

Se usate la griglia tagliate l'ananas e fette tonde o a quarti e ricoprite il tutto con il miscuglio zucchero/cannella.





3 Cuocete fino alla formazione della crosticina esterna.



4 Servite caldo affettando nel piatto se si cuoce allo spiedo.