

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bomba dei caraibi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 ananas
- 1 arancia
- 2 banane
- 1/2 pompelmo
- 2 mandarini
- 1 limone
- 125 g zucchero
- 500 g gelato alla vaniglia.

PREPARAZIONE

1 Tagliare l'ananas in due nel senso della lunghezza, vuotarlo delicatamente e mettere in fresco le mezze scorze.

Tagliare a cubetti la polpa dell'ananas. Togliere la buccia all'arancia, alle banane, al pompelmo e ai mandarini.

Tagliare le banane a dischetti, separare fettine degli agrumi. Mescolare, cospargere di zucchero e col succo del limone. Lasciare a macerare in frigorifero per 2-3 ore.

Foderare l'interno delle scorze d'ananas con metà del gelato alla vaniglia, riempire con la macedonia di frutta e coprire con il resto del gelato.