

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di pane all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **budino di pane all'ananas** è un dolce insolito ma decisamente da provare. Una ricetta dall'origine esotica e dal gusto fresco di frutta, semplice da preparare, tipico della tradizione culinaria Cajun. Se amate realizzare dolci di Carnevale che esulino da quelli classici italiani, di certo questo fa al caso vostro. Un' ottimo modo anche per riciclare pane rafferma. Provate questa ricetta e se amate sentire il gusto di questo frutto all'interno dei vostri piatti, provate anche il tiramisù all'[ananas](#), proprio buono!

INGREDIENTI

BAGUETTE affettata - 450 gr
ANANAS SCIROPPATO conservata nel
succo - 560 gr
UOVA grandi - 2
ALBUME 1
LATTE SCREMATO 240 ml
ZUCCHERO 150 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

PER LA SALSA ALL'ALBICOCCHE

SUCCO D'ALBICOCCA zuccherato - 83 gr
AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tavola
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO
160 gr
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il budino di pane all'ananas, per prima cosa scaldate il forno a 180°C.

Imburrate uno stampo ovale, meglio se in porcellana e realizzate un primo strato con le fette di baguette.



2 In una ciotola raccogliete l'ananas ed il suo succo ed iniziate a schiacciarlo con una forchetta, o se preferite potrete schiacciarlo con le mani; il risultato deve essere piuttosto grossolano.



3 Distribuite l'ananas schiacciato con il suo succo sullo strato di pane.



4 In una grande ciotola, sbattete insieme le uova, l'albume, il latte, lo zucchero, l'estratto di vaniglia e la cannella.



5 Distribuite il composto appena realizzato sopra lo strato di ananas.



- 6 Infornate il tutto e lasciate cuocere per circa 45 minuti o fino a quando il budino risulti sodo.



- 7 Realizzate, quindi la salsa alle albicocche.

In una casseruola portate ad ebollizione il succo d'albicocca.

In una ciotolina a parte miscelate l'amido di mais con il latte condensato e riversate il tutto nel succo d'albicocca.



- 8 Riportate il tutto ad ebollizione e lasciate bollire per un minuto o fino a quando risulti denso mescolando costantemente. Rimuovete dal fuoco ed aggiungete il succo di limone.



9 Servite il budino di pane all'ananas con la salsa alle albicocche.

CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche dell'ananas fresco?

Sì puoi anche farlo, se non riesci a schiacciarlo con una forchetta dai un paio di colpi con il frullatore.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo per un paio di giorni in frigorifero.