

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Carpaccio all'anguria

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 1/2 anguria
- 1 ananas
- 1 banana
- 50 g di zucchero
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di Rum bianco
- 1 stecca di vaniglia
- pepe garofanato in polvere.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate l'ananas, eliminate il torsolo interno e riducete la polpa in pezzetti. Sbucciate la banana, tagliatela a fette e sprizzatevi sopra il succo di mezzo limone.

In una padella mettete lo zucchero, il succo di mezzo limone, la stecca di vaniglia e portate a bollore. Unite l'ananas e la banana e fate cuocere a fiamma alta finché la frutta non inizia a caramellare. Aggiungete il rum, fate fiammeggiare un attimo e quindi spegnete la

fiamma. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Tagliate l'anguria in 4 spicchi, eliminate la frutta ed i semi e tagliate ogni spicchio a fettine di circa 1 cm.

**2** Aggiungete sopra ogni fetta un po' della frutta caramellata e spolverizzate con un po' di pepe garofanato.