

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato di Ananas

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 1 ananas da 1 kg
- 3 dl di panna
- 1 dl di latte
- 250 g di zucchero.

### PREPARAZIONE

- 1 Levare la buccia e pulire l'ananas, eliminando la costa legnosa centrale. Ridurre la polpa a cubetti e metterla nel frullatore. Nel frattempo, scaldare la panna a fiamma bassa, aggiungendo il latte e mescolando. Versare lo zucchero e amalgamare delicatamente. Quando il liquido sarà quasi in ebollizione, levarlo dal fuoco e raffreddarlo. A questo punto, unire il passato d'ananas e lavorare fino ad ottenere un composto uniforme. Stenderlo in uno stampo e metterlo in freezer. Farlo addensare per 4/5 ore circa. Servirlo a fette, guarnendo con cubetti d'ananas fresco.