

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Nanas goreng

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



### INGREDIENTI

2 cucchiaini di farina

1 uovo

1 pizzico di sale

olio per friggere

6-8 fette di ananas

zucchero alla cannella (preparato mescolando 1 cucchiaino di cannella in polvere con 1/3 di tazza di zucchero).

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolate in una ciotola la farina con l'uovo e il sale. Immergete le fette di ananas in questa pastella e friggetele nell'olio ben caldo, girandole finchè sono dorate da entrambe le parti. Passatele su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'eccesso di unto; servitele calde cosparse di zucchero alla cannella.