

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas alla brace con crosta di zucchero di canna e cannella

di: *Masly*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ANANAS 1

ZUCCHERO DI CANNA

CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE

- 1** Preparate la brace.
Private l'ananas della buccia.
Preparate un miscuglio di cannella e zucchero di canna.



2 Se usate lo spiedo tenete l'ananas intero, infilzate e ricopritelo con il miscuglio di zucchero cannella.

Se usate la griglia tagliate l'ananas e fette tonde o a quarti e ricoprite il tutto con il miscuglio zucchero/cannella.





3 Cuocete fino alla formazione della crosticina esterna.



4 Servite caldo affettando nel piatto se si cuoce allo spiedo.