

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas ubriaco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ANANAS 1
GELATO ALLA CREMA 500 gr
ZUCCHERO DI CANNA 40 gr
RUM 1/2 bicchiere -
CANNELLA IN POLVERE

PREPARAZIONE



2 Con un coltello affilato sbucciate l'ananas e tagliatelo a fette alte un paio di centimetri.





3 Fate sciogliere in una padella antiaderente lo zucchero con il rum.



4 Quando il liquido bolle, aggiungete le fette di ananas, cospargete con la cannella in polvere e fate cuocere per 5 minuti girandole un paio di volte.

Nel frattempo tirate fuori dal congelatore il gelato in modo che abbia il tempo di ammorbidirsi un po'.



- 5 Disponete le fette di ananas in piattini singoli, al centro di ogni fetta mettete una pallina di gelato.



- 6 Cospargete con il sugo di cottura e servite caldo.

