

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato di Ananas

di: *Cookaround*

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.