

CANNAMELA

Ananas fresco con gelato e bacche rosa



Ingredienti

- Mezzo ananas fresco (peso mondato)
- 50g zucchero
- 70g acqua
- 600g gelato alla vaniglia
- 5 bacche rosa in grani CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
A
bagnomaria



Kcal per
persona
395.25*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Preparate una bagna facendo sobbollire per 5 minuti lo zucchero con l'acqua e le bacche rosa pestate.
- 2** Allontanate dal calore e lasciate raffreddare.
- 3** Sbucciate l'ananas e tagliatelo fette sottili.
- 4** Adagiatele in una pirofila e ricopritele con la bagna fredda.
- 5** Proteggete la pirofila con pellicola e lasciate macerare al fresco per 30 minuti.
- 6** Al momento di servire, ponete nei piatti 3 fettine di ananas sgocciolate, quindi adagiate sopra tre palline di gelato.
- 7** Guarnite con una foglia del ciuffetto dell'ananas e un poco di pepe rosa polverizzato con le mani.