

# 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.