

ANANAS GLACÉ

Ingredienti per 4 persone:

- Un ananas abbastanza grosso,
- 50 g di panna (del tipo da montare)
- 100 g di zucchero a velo,
- 70 g di amaretti,
- un bicchierino di Vodka,
- due albumi.

Con un coltello affilatissimo asportate all'ananas la calotta con il ciuffo.

Poi, con un cucchiaino, scavate tutta la polpa interna, facendo attenzione a non rompere la buccia, che dovrà servire da "contenitore".

Scartate la parte centrale della polpa, che è dura e legnosa.

Tagliate la polpa rimasta a pezzettini e mettetela nel frullatore, dove la ridurrete in poltiglia; quindi trasferitela in una terrina.

Montate la panna con lo zucchero a velo e incorporatela delicatamente alla polpa dell'ananas.

Mettete gli amaretti in un canovaccio pulito e con il batticarne riduceteli in briciole.

Unite anch'essi alla polpa dell'ananas.

Completate con la vodka (o un liquore a vostro piacere) e con due albumi montati a neve soda.

Mescolate piano per amalgamare bene il tutto, poi versate il composto ottenuto nell'ananas svuotato, pressandolo leggermente all'interno.

Tenete in freezer per almeno 5 ore.

Al momento di servire l'ananas glacé a spicchi, disponete questi ultimi sul piatto di servizio e servite immediatamente.