

# BOMBA DEI CARAIBI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 ananas,
- 1 arancia,
- 2 banane,
- 1/2 pompelmo,
- 2 mandarini,
- 1 limone,
- 125 g di zucchero,
- 500 g di gelato alla vaniglia.

Tagliare l'ananas in due nel senso della lunghezza, vuotarlo delicatamente e mettere in fresco le mezze scorze.

Tagliare a cubetti la polpa dell'ananas.

Togliere la buccia all'arancia, alle banane, al pompelmo e ai mandarini.

Tagliare le banane a dischetti, separare fettine degli agrumi.

Mescolare, cospargere di zucchero e col succo del limone.

Lasciare a macerare in frigorifero per 2-3 ore.

Foderare l'interno delle scorze d'ananas con metà del gelato alla vaniglia, riempire con la macedonia di frutta e coprire con il resto del gelato.