

ANANAS UBRIACO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 ananas grande maturo
- 60 g di zucchero di canna
- cannella in polvere
- 1/2 bicchiere di rum
- 500 g di gelato alla crema

Sbucciate l'ananas e tagliatelo a fette alte un paio di centimetri.

Fate sciogliere in una padella antiaderente lo zucchero con il rum.

Quando il liquido bolle, aggiungete le fette di ananas, cospargete con la cannella in polvere e fate cuocere per 5 minuti girandole un paio di volte.

Disponete la frutta in 4 piattini, al centro di ogni fetta mettete una pallina di gelato, cospargete col sugo di cottura e servite.