



Ananas alla panna

[Del 28/09/2000 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 ananas maturo, 1 limone verde, 300 g di panna fresca, 4 cucchiaini di zucchero a velo, essenza di vaniglia

Svuotare l'ananas e tagliare la polpa a dadini. In una terrina montare la panna, unirvi lo zucchero a velo, montare ancora. Aggiungere il succo del limone e poca essenza di vaniglia e continuare a montare finché diventa ben densa. Mettere in frigo la panna e l'ananas separatamente per almeno 1 ora. Mescolarli solo poco prima di servire e suddividere il composto in 4 coppe.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]