



Ananas caramellato

[Del 05/09/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 ananas, 120 g di zucchero di canna, 2 limoni (succo), cannella in polvere, 2 confezioni di yogurth alla vaniglia

Private l'ananas della buccia e del torsolo centrale, poi tagliatelo a fette abbastanza sottili. Fate caramellare la metà dello zucchero e del succo di limone in una padella antiaderente con un pizzico di cannella. Unite poi la metà delle fette di ananas e lasciatele caramellare prima da un lato e poi dall'altro scuotendo continuamente la padella per non farle attaccare sul fondo, quindi trasferitele su della carta da forno e lasciatele raffreddare, in modo che lo zucchero cristallizzi. Ripetere lo stesso procedimento con gli ingredienti rimasti. Disponete le fette di ananas che avrete così preparato su un piatto da portata, alternando allo yogurth, spolverizzate con cannella a piacere e servite.

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