



Ananas con la panna

[Del 25/12/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 2 ananas, 100 cl di panna montata, 600 g di frutta sciroppata, 100 g di ciliegie candite

Dopo aver tolto le estremità e la polpa dell'ananas, e anche il torsolo centrale, cercare di allargare il foro raschiando fino a 7 cm circa. Frullare insieme la polpa estratta dell'ananas e la frutta sciroppata. Appoggiare l'ananas su un piatto di portata, versare nel foro il frullato, coprire con la panna e mettere in frigorifero per 1 ora. Dopodichè decorare con le ciliegie e servire.

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