



Ananas en sauce d'avocat

[Del 30/08/2004 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 ananas grande maturo sodo, 2 avocado, 1 scatoletta di polpa di granchio (o una surimi), maionese, peperoncino rosso fresco pili pili, 2 scalogni

Tagliate a metà nel senso della lunghezza il vostro ananas, eliminate il cuore legnoso e scavate la polpa che ridurrete a cubetti, badando a non rovinare la scorza del frutto. Sbucciate i due avocado, uno tagliatelo a cubetti e l'altro riducetelo in purea aiutandovi con una forchetta. Mescolate la purea di avocado in parti uguali con la maionese; aggiungete peperoncino fresco a gusto, gli scalogni tritati e la polpa di granchio scolata. Unite tutti gli ingredienti all'ananas e all'avocado a cubetti, mescolate molto delicatamente e riempiete il guscio dell'ananas. Decorate con fiori tropicali e portate in tavola.

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