



Ananas con ricotta e noce moscata

[Del 11/01/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 ananas (circa 1 Kg e 1/2), 250 g di ricotta, olio extravergine di oliva, noce moscata macinata, sale.

Pulite l'ananas tagliando la base e il ciuffo, conservate la punta e alcune foglie. Posatelo sul tagliere e asportatene la scorza e le spine. Mettetelo di fianco e, dalla parte centrale, ricavate 4 fette uguali. Eliminate il torsolo centrale con un piccolo coltello. In una terrina lavorate la ricotta con un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e un cucchiaino di noce moscata grattugiata. Disponete le foglie nel buco di ogni fetta, poi guarnitele con la ricotta e un'ultima spolverata di noce moscata.

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