



## Ananas in macedonia alla menta

[Del 24/12/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 2 ananas piccoli, 1 mango, 60 g di ciliegie candite, 1 rametto di menta, 3 cucchiaini di zucchero, mezzo bicchiere di rum, succo di limone, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Lavate gli ananas ed asciugateli con un telo da cucina; tagliate la parte con il ciuffo tenendola da parte per decorare i piatti, dividete gli ananas a metà per il lungo e scavate la polpa dei mezzi ananas con un cucchiaino. Dividete la polpa a dadi di 1 cm e mezzo e metteteli in una ciotola, spruzzate dadi e interno dei mezzi ananas con il succo di limone, per evitare che anneriscano. Poi sbucciate il mango, tagliatelo a metà, eliminate il nocciolo e dividete la polpa in fette spesse mezzo centimetro. Disponete il mango e le ciliegie candite nella ciotola insieme ai dadi di ananas. Spolverizzate con lo zucchero e bagnate con il rum, mescolate e fate insaporire la frutta 10 minuti nel frigorifero. Dividete a metà per il lungo i ciuffi di foglie degli ananas tenuti da parte. Lavate e asciugate la menta delicatamente con carta assorbente da cucina e dividetela in ciuffetti. Riempite le mezze scorze di ananas con la frutta. Appoggiate i mezzi ananas sui piatti individuali, completate ogni piatto con mezzo ciuffo di foglie di ananas e decorate le macedonie con la menta divisa in ciuffetti. Spolverizzate la superficie delle macedonie con la cannella in polvere e servite.

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