

Ananas con prugne al flambé

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ N. 4 fette di ananas
- ✓ Gr. 40 burro
- ✓ Gr. 40 zucchero
- ✓ Cl. 4 maraschino
- ✓ Cl. 10 succo d'arancia
- ✓ Cl. 3 succo di limone
- ✓ Q.b. prugne e ciliegie
- ✓ Cl. 5 Rum
- ✓ Q.b. bucce di arancia e limone
- ✓ N. 1 pallina di gelato
- ✓ Q.b. foglie di menta

PROCEDIMENTO

Fare caramellare lo zucchero, aiutandosi con la buccia del limone (attenti a non fare bruciare lo zucchero). Aggiungere il burro e successivamente il succo di limone, d'arancia, il maraschino e infine, per aromatizzare ulteriormente la salsa, aggiungere le bucce di arancia e limone tagliate precedentemente a julienne. Amalgamare per bene tutto il composto, aggiungere le fette di ananas e farle cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivo (meno se si tratta di ananas sciroppata). Durante la cottura, girare le fette e unire le prugne o le ciliegie; quando la frutta è cotta e la salsa è densa, fiammeggiare con il rum e, mentre la fiamma sarà ancora attiva, spolverare dall'alto dello zucchero, che brucerà con un leggero crepitio. Porzionare l'ananas in piatti da dessert caldi, con due cucchiaini di salsa e decorare con le prugne, le ciliegie, foglie di menta fresche ed eventualmente, aggiungere anche una pallina di gelato.

