

# Ananas caramellato

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 ananas  
120 g zucchero di canna  
2 limoni (succo)  
cannella in polvere  
2 confezioni yogurth alla vaniglia

## Preparazione

Private l'ananas della buccia e del torsolo centrale, poi tagliatelo a fette abbastanza sottili. Fate caramellare la metà dello zucchero e del succo di limone in una padella antiaderente con un pizzico di cannella. Unite poi la metà delle fette di ananas e lasciatele caramellare prima da un lato e poi dall'altro scuotendo continuamente la padella per non farle attaccare sul fondo, quindi trasferitele su della carta da forno e lasciatele raffreddare, in modo che lo zucchero cristallizzi. Ripetere lo stesso procedimento con gli ingredienti rimasti. Disponete le fette di ananas che avrete così preparato su un piatto da portata, alternando allo yogurth, spolverizzate con cannella a piacere e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>