

# Ananas en sauce d'avocat

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 ananas grande maturo sodo  
2 avocado  
1 scatoletta polpa di granchio (o una surimi)  
maionese  
peperoncino rosso fresco pili pili  
2 scalogni

## Preparazione

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.

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

<http://www.ricetteitalia.org>