

Ananas glacè

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 ananas grande
50 g panna da montare
100 g zucchero a velo
70 g biscotti amaretti
1 bicchierino vodka
2 albumi d'uovo

Preparazione

Con un coltello affilatissimo asportate all'ananas la calotta con il ciuffo. Poi, con un cucchiaino, scavate tutta la polpa interna, facendo attenzione a non rompere la buccia, che dovrà servire da 'contenitore'. Scartate la parte centrale della polpa, che è dura e legnosa. Tagliate la polpa rimasta a pezzettini e mettetela nel frullatore, dove la ridurrete in poltiglia; quindi trasferitela in una terrina. Montate la panna con lo zucchero a velo e incorporatela delicatamente alla polpa dell'ananas. Mettete gli amaretti in un canovaccio pulito e con il batticarne riduceteli in briciole. Unite anch'essi alla polpa dell'ananas. Completate con la vodka (o un liquore a vostro piacere) e con due albumi montati a neve soda. Mescolate piano per amalgamare bene il tutto, poi versate il composto ottenuto nell'ananas svuotato, pressandolo leggermente all'interno. Tenete in freezer per almeno 5 ore. Al momento di servire l'ananas glacè a spicchi, disponete questi ultimi sul piatto di servizio e servite immediatamente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>