

Ananas meringato

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

1 ananas
2 uova
2 banane
1 cucchiaio amido di mais
100 g zucchero a velo
1 cucchiaio zucchero

Preparazione

Dividete l'ananas a metà nel senso della lunghezza, facendo attenzione che anche il ciuffo resti perfettamente tagliato. Scavate internamente le due metà con un coltellino affilato, tenendo da parte sia il succo sia la polpa. In una casseruolina versate i tuorli delle uova, lo zucchero semolato e l'amido di mais. Mescolate bene, unite il succo dell'ananas e fate sobbollire per 5 minuti, mescolando in continuazione, fino ad ottenere una crema liscia alla quale unirete la polpa dell'ananas a dadini e le banane tagliate a fettine sottili. Versate la crema ottenuta nei due mezzi ananas e distribuitevi sopra a cucchiaiate gli albumi delle uova che avrete precedentemente montato a neve ferma con lo zucchero a velo. Passate gli ananas in forno caldo a 180 gradi per una decina di minuti circa, solamente il tempo necessario perché in superficie si formi una meringa leggermente dorata. Serviteli subito in tavola.

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

<http://www.ricetteitalia.org>