

Ananas alla piastra con miele e cannella

Categoria: Portate - Frutta



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10-12 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Molto Basso	

L'ananas alla piastra con miele e cannella è un modo davvero alternativo, originale ed esotico per assaporare la frutta a fine pasto.

L'ananas alla piastra con miele e cannella è di semplice realizzazione, ma così preparato questo frutto esotico si trasforma in una pietanza molto raffinata.

L'inconsueta preparazione alla piastra, stupirà piacevolmente i vostri ospiti, che assaporeranno questo succoso ananas servito caldo e speziato; attenzione, potrebbero chiedervi il bis!



Ingredienti

>> Ananas

4 grosse fette



>> Miele

4 cucchiaini



>> Cannella

in polvere q.b.



>> Zucchero

di canna 4 cucchiaini



>> Menta

fresca per guarnire qualche fogliolina



Preparazione



Per preparare l'ananas alla piastra con miele e cannella iniziate pulendo l'ananas e tagliandolo a rondelle alte circa 2 cm, state attenti a togliere tutti gli occhi scuri dalla polpa ed eliminate il torsolo centrale (1). Per vedere come pulire l'ananas cliccate il nostro video di Scuola di Cucina

Adagiate quindi le fette su una piastra ben calda (2); rigiratele almeno due volte per parte, lasciandole sul fuoco per almeno 10-12 minuti (3).



Quando si saranno abbrustolite il tempo necessario, toglietele dalla piastra e adagiatele su di un piatto da portata, mettendo su ognuna di esse un cucchiaino di zucchero di canna (4), poi uno di miele (5) ed infine un leggero velo di cannella (6). Servite l'ananas alla piastra con miele e cannella ben caldo!

l'anasas alla piastra con miele e cannella ben caldo.

Consiglio

Se non possedete alcuna piastra dove cuocere l'anasas, in alternativa, potete mettere sul fuoco una padella antiaderente, che svolgerà la stessa funzione.

Potete servire l'anasas alla piastra con miele e cannella in un piatto guarnito con foglioline di menta.

Curiosità

L'anasas, frutto originario del Brasile, era presente nei tropici americani quando Cristoforo Colombo li visitò e veniva chiamato "anana" dai nativi che lo coltivavano, "pigna delle indie" dagli esploratori spagnoli e "pigna reale" dagli europei.

Consigli per gli acquisti



Barbecue con griglia cromata antigraffio con maniglie, Gambe con innesto a baionetta
Cappa paravento in lamiera verniciata con bordo di sicurezza antigraffio.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)