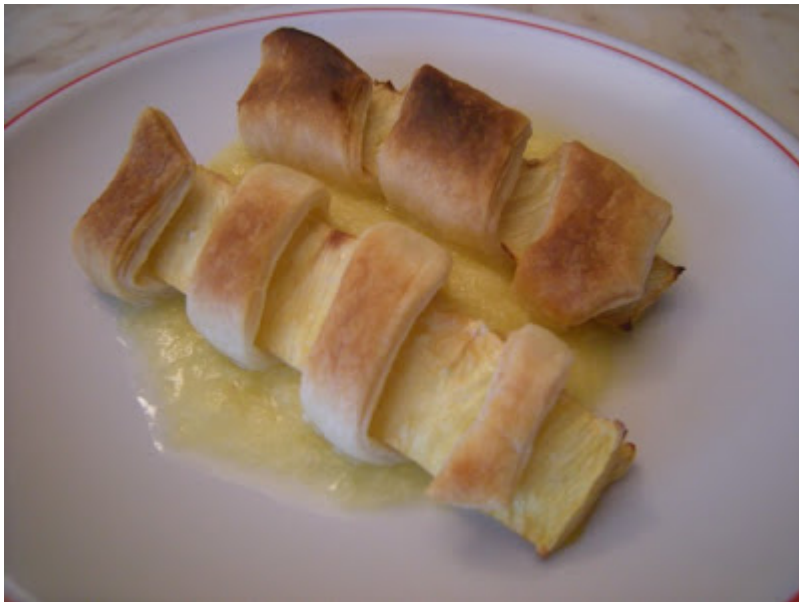


Mezzelune di ananas “vestite”

Io sono intollerante all'ananas...ma bimba e maritino lo adorano; così ogni tanto ne compro qualcuno, quando lo vedo al super o dal fruttivendolo...quando il ciuffo è ben verde e di aspetto è bello sodo e maturo.

Per variare un pò la sua preparazione, ho pensato di “vestirlo” in questo modo, e devo dire che il risultato mi ha pienamente soddisfatto e soprattutto ha soddisfatto i miei due commensali che se lo sono sbafato allegramente!!!

Ecco qua che vi mostro le mie **mezzelune di ananas** golosamente “vestite” ;)...



Ingredienti:

mezzo ananas fresco privato del suo torsolo e tagliato in verticale

pasta sfoglia

zucchero semolato

zucchero al velo

a piacere un goccio di brandy (questo solo per il maritino, ehehehe...)

Preparazione:

Ho tolto al mezzo ananas la parte superiore e la parte inferiore e l'ho sbucciato ben bene..ho poi tagliato a spicchi e messo in un piatto, spolverizzando con dello zucchero.

A parte ho steso la pasta sfoglia e con l'aiuto di un coltellino ben affilato, ho tagliato delle striscie della larghezza di circa 2 cm..(a occhio, eh??!!!)

Ho poi avvolto le mezzelune di ananas con la sfoglia, le ho trasferite su una teglia coperta con carta forno ed ho infornato in forno preriscaldato a 200° circa per 10 minuti, praticamente sino a doratura della sfoglia.

Nel frattempo ho preparato una salsina così composta: ho frullato uno spicchio d'ananas fresco con dello zucchero a velo, per ottenere una crema fluida (ma non troppo..!!!) e in quella di mio marito ci ho aggiunto un goccio di brandy.

Ho adagiato un "letto"di composto su un piattino e vi ho adagiato le mezzelune di ananas vestite a festa...le hanno divorate!

Mi è piaciuta come idea...semplice e veloce la trovo adatta anche se viene qualcuno...è un modo un pò diverso di servire la frutta!!

Che ne dite??

Un abbraccio

Simona