

# Frutta caramellata



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Ancora una ricettina di Csaba.

Un'idea quasi più semplice da dirsi che da farsi...ma davvero golosa, per presentare la frutta in maniera un pò insolita e diversa...

Csaba se non erro, proponeva questo dessert dopo un buon primo a base di pesce, o comunque qualcosa di abbastanza sostanzioso da non rendere indispensabile la preparazione di un secondo piatto.

Chiedo venia, perchè io ascolto le ricette (anche questa proviene dal [programma](#) su Alice) poi però non le preparo in maniera esatta e millimetrica...apporto sempre qualche mia personale variazione.

Qua, ho provato a prepararla in due versioni: la prima, più semplice e senza l'aggiunta di liquore, ma con una cucchiata di panna leggermente montata che l'ha resa golosissima ( l'ha mangiata anche mia figlia);

la seconda con l'aggiunta di brandy e mandorle a lamelle...che  
mio marito ha preferito.  
(io le ho solo assaggiate entrambe, essendo a dieta.....)



### Frutta caramellata prima versione

Ho preso delle belle prugne "goccia d'oro", le ho lavate ed asciugate, tagliate e private del nocciolo, fatte a spicchi non troppo piccoli;  
a questo punto le ho messe in una capace padella antiaderente sul fuoco vivace, con 2 bei cucchiari di zucchero a velo ed un



goccino di acqua.

Ho fatto saltare, e appena lo zucchero ha iniziato a caramellarsi, ho tolto le prugne e le ho poste in un piattino da dessert...ho fatto ancora restringere il caramello per pochi attimi, e l'ho cosparso sulla frutta.

A parte ho servito una cucchiata di panna appena montata...ma ci sta davvero bene anche il gelato alla vaniglia o fiordilatte!



### Frutta caramellata seconda versione

In questo caso ho utilizzato le prugne sia gialle che rosse; Csaba se non erro propone anche l'abbinamento prugne-pesche, che non deve essere proprio niente male!

Le ho lavate bene, asciugate e fatte a spicchi belli grossi; le ho messe nel wok con due cucchiari di zucchero (questa volta

ho utilizzato quello di canna!) ed ho saltato un pochino a  
fiamma vivace.

Ho poi aggiunto un goccio di brandy, ed ho saltato sempre la  
frutta, sino a far restringere il caramello formatosi.

Ho poi spolverizzato il tutto con delle mandorle a lamelle,  
fatto saltate ancora un 'altro pò, spento la fiamma e  
servito..questa volta così, senza nessun accompagnamento (ma  
come al solito panna o gelato ci stanno che è una meraviglia!)

Che ne dite?

“Non mi resta altro che augurarvi...

...Bon appétit!”