

RICETTE - Ananas alla piastra



Ecco un modo interessante per trasformare un frutto esotico in un dolce caldo, nonché un'idea alternativa per una grigliata. È meglio usare un ananas fresco, ma se questo manca si può ricorrere anche alle fette di ananas già pronte in lattina.

Ingredienti

- Ananas a fette
- Miele e/o zucchero di canna
- Cannella in polvere

Preparazione

Tagliate l'ananas in fette alte circa 2 centimetri, togliendo gli occhielli scuri dalla polpa. Alcune varianti della ricetta suggeriscono di eliminare in partenza il torsolo centrale, ma è possibile anche mantenerlo in cottura, usandolo poi come sostegno (infilato su forchette o stecchini) per mangiare ogni fetta.

Adagiate ogni fetta su una piastra ben calda, rigirandola almeno due volte per parte, e lasciandola sul fuoco per almeno 10-12 minuti. Quando iniziano ad abbrustolire, trasferite le fette a un piatto da portata, e guarnite la superficie di ogni fetta con un cucchiaino di miele e/o di zucchero di canna, e un leggero velo di polvere di cannella.