Numero persone: **5**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **30 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **1** ananas medio grande non troppo maturo
- **2** scatolette di mirtilli
- **2** scatolette di lamponi
- aceto balsamico di Modena
- **1l** acqua
- **400g**

zucchero

300g
gelato alla vaniglia

DESCRIZIONE:
Sorprendente, fresco e veloce, questo è il dessert che vi presento per questa Estate, facile persino nella sua realizzazione, questo dolce sarà una sorpresa per i palati di tutti i Vostri amici!!! L'ananas è una pianta perenne tropicale originaria del Sud America, appartenente alla famiglia delle bromeliacee. La struttura particolare di questa pianta è conformata in modo tale da immagazzinare grandi riserve d'acqua che la pianta può utilizzare gradualmente in momenti diversi. Originariamente le diverse specie di ananas venivano coltivate sugli altipiani centrali del Sud America per ricavarne fibre tessili. Oggi giorno questo frutto è particolarmente apprezzato per il gusto dolce-acidulo e per l'alto contenuto vitaminico.

ESECUZIONE:
Pulire l'ananas con l'aiuto di un coltello a sega, eliminando i due capi e tutta la corteccia esterna, compreso le parti infossate nere. Per chi ne avesse la possibilità, affettare molto sottilmente il frutto con l'ausilio di una affettatrice da tavolo, altrimenti questa operazione andrà eseguita a mano con un coltello molto tagliente, cercando ugualmente di ottenere fette molto sottili. Nel caso fossero troppo spesse, eliminare la parte centrale corrispondente al torsolo. Stendere le fette ottenute in una teglia. Nel frattempo fare bollire l'acqua insieme allo zucchero, ottenendo così uno sciroppo da versare all'interno della teglia nella quale sono riposte le fette di ananas, lasciandole raffreddare a temperatura ambiente. Selezionare quindi i frutti di bosco e condirli, mescolandoli insieme, con qualche goccia di aceto balsamico di Modena, sul quale consiglio di NON risparmiare troppo, per una migliore resa organolettica del piatto. Una volta freddo lo sciroppo, scolare le fette di ananas (eventualmente, a piacere, farle raffreddare un po' in frigorifero) ed adagiarle sul piatto di portata, all'incirca 3 a testa, disponendole piatte come un carpaccio, adagiarvi nel centro l'insalatina di mirtilli e lamponi ed infine una pallina di gelato alla vaniglia nel mezzo del piatto. N.B.: per la realizzazione di questo dolce, in caso di mancanza di tempo, si può utilizzare senza problemi l'ananas sciroppato in lattina in vendita in tutti i supermercati. In ogni caso l'effetto non sarà più quello del carpaccio. Inoltre in abbinamento a questo dessert consiglio un vino rosso frizzante, possibilmente fresco, che esalterà il sapore della vaniglia e dell'aceto balsamico, addolcendo l'acidità dell'ananas.