Ananas al rum

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V6000 dal 2021

con gelato al cocco e pistacchi tritati

Ananas

100 ml di rum scuro

50 g di zucchero di canna

50 ml di acqua

1 CT di pepe rosa, pestato

1 ananas maturo

Guarnizione

4 palline di gelato al cocco

2 CM di pistacchi, tritati

Ananas

In un pentolino portare a ebollizione tutti gli ingredienti fino al pepe incluso e far sobbollire a fuoco medio per circa 5 minuti. Lasciar raffreddare il liquido.

Sbucciare l'ananas, dividerlo in quarti nel senso della lunghezza e asportare il gambo.

Disporre i quarti di ananas accostati in un sacchetto per sottovuoto capiente, versare nel sacchetto il liquido raffreddato. Confezionare il sacchetto sottovuoto seguendo le istruzioni per l'uso e cuocere in un contenitore di cottura con Vacuisine a 94 °C per 30 minuti.

Cuocere al grill

Aprire il sacchetto e versare il liquido in un pentolino. Far ridurre fino alla consistenza di uno sciroppo.

Asciugare i quarti di ananas tamponando. Scaldare bene la bistecchiera e grigliare l'ananas su ciascun lato per circa 1 minuto.

Guarnizione

Impiattare l'ananas con il gelato al cocco e i pistacchi e versarvi sopra lo sciroppo.

Fasi di cottura

Vacuisine 94 °C per 30 Min.

Accessori

Teglia d'acciaio inossidabile forata

Sacchetto per sottovuoto capiente

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022