ANANAS IN SOPRESA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1 ananas fresco a giusta maturazione,
- fragole di bosco o altre molto profumate gr 400,
- zucchero al velo gr 200,
- panna gr 200,
- mandorle pralinate gr 100,
- 3-4 banane (secondo la grossezza),
- rum,
- 2 pesche,
- 20 pistacchi.

Lavate l'ananas, asciugatelo, poi, con un coltello affilato, tagliatene una fettina nella parte alta; sempre usando il coltello staccate la polpa dalla scorza badando di non fare buchi in quest'ultima, togliete la polpa e, dopo aver asportato il centro che è duro e immangiabile, tagliate la sola polpa a fettine sottili, mettetele in una terrina, spolverizzatele con qualche cucchiaiata di zucchero e irroratele con tre cucchiaiate di Rum, mescolate con garbo, ponete sul recipiente un coperchio e tenete in frigorifero. Lavate le fragole, mondatele togliendo il picciuolo e eventuali fragole molto brutte, mettetele poi in una terrina, insaporitele con zucchero e tre cucchiaiate di Rum, mescolate e tenete anch'esse in frigorifero. Sbucciate ora le pesche e le banane, tagliatele a fettine sottili e, tenendole separate, ripetete l'operazione fatta per gli altri due frutti. Mettete poi in frigorifero anche la scorza dell'ananas. Tritate le mandorle. Immergete per un minuto i pistacchi in acqua in ebollizione salata, poi pelateli e immergeteli in acqua fredda affinché non si scuriscano. Al momento di servire montate in neve ben soda la panna . Riempite la scorza con le quattro frutta preparate sistemandovele a strati spolverizzando, strato per strato, con delle mandorle tritate, quindi irrorate tutto con il succo delle frutta rimasto nelle ciotole. Ponete poi la panna montata sulla frutta formando sull'ananas un ciuffo, decorate con i pistacchi e sistemate l'ananas su un piatto fondo coperto da ghiaccio tritato.