

DOLCI E DESSERT

Macedonia della giamaica

Origine: Giamaica

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fragole	200 g
Ananas già nettato	200 g
Arance	2
Mandorle sgusciate	50 g
Zucchero a velo	5 cucchiari
Vaniglina	1 bustina
Panna da montare	20 cl
Brandy	1 bicchierino
Vov	1 bicchierino
Granella di cioccolato	2 cucchiari

Preparazione

- 1 Lavate le fragole, privatele dei piccioli e dimezzatele; ponetele quindi in una terrina, unite l'ananas tagliato a cubetti e gli spicchi delle arance pelati al vivo.
- 2 Fatto ciò, cospargete la frutta con quattro cucchiari di zucchero a velo e una bustina di vaniglia, mescolate e lasciate riposare al fresco per una decina di minuti, dopodichè, disponete metà frutta in una coppa di portata, bagnatela con il brandy e il vov, cospargetela con le mandorle a lamelle e coprite con il resto della frutta.
- 3 Mescolate con delicatezza e lasciate riposare per una mezz'oretta circa in frigo.
- 4 Poco prima di servire, montate a neve fermissima la panna con lo sbattitore; dolcificatela con lo zucchero a velo che resta e trasferitela in una tasca da pasticceria con bocchetta larga a stella.
- 5 Formate un cordone di panna tutt'intorno al bordo della coppa, cospargete la macedonia con la granella di cioccolato e portate a tavola.