

DOLCI E DESSERT

Passoca di banane con frutta

Origine: Brasile

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 6 persone

Banane mature	5
Noce di cocco	1/2
Frutta esotica a piacere	

■ Preparazione

- 1 Tagliate le estremità delle banane senza sbucciarle e lessatele per circa 20 minuti: sono pronte quando la buccia comincia a spaccarsi.
- 2 Lasciatele intiepidire per 10 minuti, sbucciatele riducendole a pezzi e mettetele in una ciotola. Schiacciate le banane ridotte a pezzetti con una forchetta in modo da ottenere un purè.
- 3 Eliminate la pellicina marrone che ricopre il cocco e grattugiatelo finemente. Potete anche frullarlo fino a ridurlo in crema, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua.
- 4 Amalgamate il cocco alla crema di banana, poi sistemate il composto su un piatto da portata. Il dolce deve assumere la forma finale di un monticello. Mettetelo in frigorifero e lasciatelo riposare per almeno due ore.
- 5 Prima di servirlo, ricordate di decorarlo con della frutta fresca (come ananas e papaia) tagliata a spicchi piuttosto grandi, che disporrete tutt'intorno al passoca.