

## Semifreddo all'Ananas

written by Daniela Minnella | 31/05/2015



*Foto: Daniela Minnella*

**Il Semifreddo all'ananas è un dolce buonissimo e davvero**

**molto rapido: bastano soli 10 minuti.**



*Foto: Daniela Minnella*

Avete una cena improvvisa e poco tempo per preparare? Volete presentare un dolce fresco e gustoso che lascerà i vostri ospiti a bocca aperta? Eccovi la ricetta del **Semifreddo all'ananas** che si prepara in soli 10 minuti e richiede solo della panna da dolci, dei savoiardi e un'ananas. Per renderlo più sofisticato si possono sostituire i Savoiardi con del Pan di Spagna.

## **Scheda Ricetta**

**Ricetta segnalata da:** Daniela Minnella

**Categoria:** Dolci e Frutta

**Difficoltà:** Bassa

**Costo:** Basso

**Dosi:** per 8 persone

**Tempo totale di preparazione:** 10 minuti.

## **Ingredienti**

- Mezzo litro di panna zuccherata (tipo Opla);
- Savoiardi o Pan di Spagna;
- ananas.

# Preparazione

1. Montare la panna;
2. bagnare i savoiardi (o il pan di Spagna) nel succo di ananas e stenderli sul fondo di un cerchio da semifreddo;
3. tagliare a pezzetti una fetta di ananas e adagiarla sopra i savoiardi;
4. stendere la panna sopra in modo ordinato e decorare a piacere con ananas e ciuffi di panna;
5. mettere in frigo e servire dopo qualche ora.