

## Ananas con gelato alla vaniglia e sciroppo all'anice



**Tempo di preparazione: 12 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- Ananas n°1
- Gelato alla vaniglia 200 gr
- Zucchero 70 gr
- Semi di anice n° 10
- Foglie menta n° 4
- Acqua 1 dl

### **Preparazione:**

Con un coltello pulire l'ananas, tagliare il ciuffo superiore e la buccia esterna. Tagliarlo in quarti o sestanti se molto grande e privarlo dal torsolo interno. Tagliarlo a fettine.

Mettere in un pentolino lo zucchero e farlo sciogliere a fuoco medio finché non prende un colore ambrato. Versarvi l'acqua e i semi di anice schiacciati facendo sobbollire per 4 minuti e lasciando in infusione fino a che non sarà freddo.

Disporre l'ananas in una ciotola, mettervi sopra il gelato ed irrorare a piacimento con lo sciroppo (caldo o freddo). Guarnire con una foglia di menta.