

PULIZIA E TAGLIO DELL'ANANAS

L'**ananas** è un frutto molto carnoso dall'aspetto somigliante a una pigna, la cui polpa gialla è molto zuccherina e aromatica ed al centro presenta un cuore fibroso non commestibile. Introdotta in Europa dopo la scoperta dell' America, oggi viene principalmente coltivata nei Tropici; guardiamo insieme come prepararla, pulendola e tagliandola a seconda dell'uso che dobbiamo farne.



1) Per pulire e tagliare un ananas ci sono diversi sistemi, noi vi proponiamo questo: mettete l'ananas su un tagliere e, per prima cosa, eliminate con un coltello il grosso ciuffo.

2) Girate il vostro ananas dalla parte opposta e, sempre con un coltello ben affilato e robusto, tagliate ora l'estremità inferiore.



3) Appoggiate l'ananas verticalmente sul tagliere (assicuratevi che il tagliere sia ben pulito, in quanto l'ananas tende ad assorbire i sapori) ed eliminate la buccia.

4) Con l'aiuto di uno spelucchino o con la punta di un pelapatate, come nel nostro caso, eliminate tutte le punte marroni che sono rimaste sull'ananas.



5) Una volta eliminati tutti i punti marroni, tenendo sempre appoggiato verticalmente l'ananas sul tagliere, cominciate a tagliarlo in due metà.



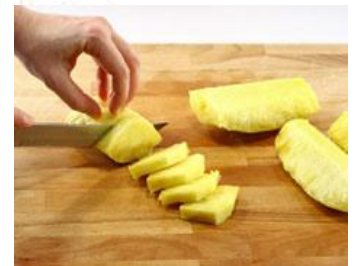
6) Prendete ora le due metà dell'ananas e tagliatele ancora in due, in modo da ottenere così 4 spicchi della stessa grandezza.



7) Servendovi di un coltello, private ogni quarto d'ananas del cuore centrale, piuttosto legnoso.



8) Tagliate ora ogni spicchio d'ananas e fettine triangolari più o meno spesse a seconda del vostro gusto o della preparazione che dovete realizzare.



9) Se invece volete ricavare delle fette rotonde di ananas, dopo averlo sbucciato e tolto tutti i punti marroni rimasti sulla polpa, introducete un cava torsolo nel centro

dell'ananas per togliere l'anima dura e non commestibile; estraetelo con dentro il torsolo che scarterete.

10) Nel caso il cava torsolo non arrivasse fino in fondo all'ananas, dopo aver praticato la prima incisione, ritraete il cava torsolo, girate l'ananas dalla parte opposta e ripetete l'operazione, cercando di fare combaciare le incisioni; in questo modo estrarrete il torsolo intero. Tagliate successivamente l'ananas a fette.

