

MACEDONIA DI FRUTTA AL CARTOCCIO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 500 g d'ananas tagliato a cubetti da 1 cm - 2 arance tagliate a spicchi - 3 banane tagliate a fettine - 3 baccelli di vaniglia

1. Preparare i cartocci. Tagliare 6 grandi rettangoli di carta da forno. In ogni rettangolo, mettere alcuni pezzi di ananas, di arancia e di banana. Aprire i baccelli di vaniglia e cospargere i granelli sopra ogni cartoccio. Eventualmente aggiungere anche i baccelli e richiudere i cartocci.

2. Versare 500 ml d'acqua nella bacinella in metallo. Mettere 2 cartocci nel cestello vapore e 4 nel cestello vapore XXL.

3. Avviare il programma VAPORE per 20 minuti a 120°C.

4. Servire caldo con una pallina di gelato alla vaniglia.

Consigli del cuoco :

Potete facilmente cambiare la frutta con altra frutta di stagione a vostro gradimento. Se necessario cuocere 5 minuti in più a seconda del tipo di frutta.

