



PIÙ DIVERTIMENTO IN ACQUA CON SICUREZZA

FRUTTA AL MIELE ALLA GRIGLIA

Persone: 4

Preparazione: 25 min. | **Tempo di cottura:** 6 min.

Ingredienti

1/2 ananas

200 g di fragole

2 pesche

50 ml di succo d'arancia

2 cucchiaini da tavola di miele

Qualche bacca per la decorazione

Pistacchi tritati

Facoltativo:
sorbetto al limone

1 teglia da griglia



Preparazione

Sbucciare l'ananas, eliminare le parti dure e in seguito tagliarlo a fette spesse. Lavare le fragole e, a seconda della grandezza, lasciarle intere o tagliarle a metà. Lavare le pesche, eliminare il nocciolo e tagliarle a pezzetti.

Grigliare l'ananas e le pesche su una teglia da griglia per circa 6 minuti continuando a girarli e pennellare più volte la frutta con succo d'arancia. Dopo cinque minuti aggiungere le fragole. Distribuire la frutta su un piatto e versarci sopra il miele. Infine decorare con qualche bacca (ad es. mirtilli, lamponi o more) e cospargere con i pistacchi.

A proposito: con una pallina di sorbetto al limone il dessert diventa molto rinfrescante!