

## ANANÁS ASSADO COM SORVETE DE LIMÃO (CARTE D'OR)

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

4 rodelas de abacaxi (150 g por rodela)

Açúcar q.b.

4 folhas de manjeriço

200 g de sorvete de limão Carte D'Or

### PREPARAÇÃO

Polvilhe as fatias de abacaxi com um pouco de açúcar. Aqueça uma frigideira antiaderente (sem juntar qualquer gordura). Coloque as fatias de abacaxi dentro da frigideira com o lado polvilhado com açúcar virado para baixo. Polvilhe o lado do abacaxi que ficou virado para cima com um pouco de açúcar. Deixe caramelizar um pouco em lume médio/alto (se necessário vá rodando as fatias para que toda a superfície caramelize por igual) e vire as fatias de abacaxi. Deixe caramelizar do outro lado. Passe para um prato de servir, deixe arrefecer um pouco, finalize com folhas de manjeriço e sirva com sorvete de limão.

