



## GASTRONOMIA DI PORTO RICO

### PIÑA COLADA

(per 4 porzioni – tempo di preparazione : meno di 5 min.)

La Piña Colada è un frullato di frutta tropicale conosciuto come la bevanda ufficiale di Porto Rico. E' apprezzata in tutto il mondo soprattutto da quanti amano il gusto del cocco e dell'ananas : sapori che qui si combinano per creare un drink particolarmente rinfrescante. Secondo questa ricetta tramandata nel tempo, alla crema di cocco va aggiunto il succo di ananas. Bevendone un sorso si potrà verificare come questa specialità tropicale rinfreschi anche nei giorni più caldi dell'estate.

#### **Ingredienti :**

- 2 tazze di ghiaccio
- 1 tazza di succo di ananas
- 1 tazza di rum bianco (opzionale)
- ½ tazza di crema di cocco
- 4 pezzi di ananas (come guarnizione)
- 4 ciliegie al maraschino (come guarnizione)



#### **Preparazione :**

1. Nel frullatore porre ghiaccio, succo di ananas, rum (se lo si desidera) e crema di cocco. Mescolare ad alta velocità fino che il ghiaccio sia completamente tritato; mescolare bene gli ingredienti per circa 30 secondi fino a che la bibita rimanga ben omogenea.
2. Versare la bibita in bicchieri. Servire con una fetta di ananas ed una ciliegia sul bordo di ogni bicchiere, se lo si desidera.

---

**COLIDOLAT**

vico San Luca 4/11 – 16124 Genova e-mail : [colidolat@yahoo.it](mailto:colidolat@yahoo.it) sito web : [www.colidolat.org](http://www.colidolat.org)

C.F. 95093650109 – ISC.REG. ASS-GE-006-2010