

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas alla fiamma

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 ananas da 1 kg circa
- 50 g zucchero
- 20 g burro
- 1 bicchiere brandy
- 2 chiodi di garofano.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire l'ananas e tagliarlo a fette di circa 1 cm. Far sciogliere il burro in una padella, unirvi i chiodi di garofano e le fette di ananas. Spolverizzare di zucchero e lasciare insaporire, girando delicatamente.
Versare metà del brandy e lasciare evaporare. Aggiungere il rimanente brandy, fiammeggiare e servire subito.