

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 banane mature
4 cucchiai gelatina di albicocche
1 bustina vaniglia
4 cucchiai zucchero
4 cucchiai liquore all'amaretto
marsala secco.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco una piccola casseruola con la gelatina, il liquore, lo zucchero e la vaniglia; mescolare fino a formare una salsa piuttosto densa. Disporre su 4 fogli d'alluminio le banane divise a metà. Rialzare i bordi dei fogli e irrorare le banane con la salsa di albicocche. Chiudere i fogli a cartoccio, adagiarli sul cestello e cuocere per 10'. Guarnire con panna montata.