

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane alla fiamma

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 banane mature
succo di 2 arance
4 cucchiaini zucchero
4 cucchiaini brandy
60 g burro.

PREPARAZIONE

- 1 Fondere il burro, aggiungere lo zucchero, il succo di arancia e mescolare gli ingredienti. Aggiungere le banane e girarle delicatamente perché assorbano bene il sugo. Quando il fondo di cottura tenderà a caramellarsi versare il brandy, lasciare che si scaldi bene, quindi inclinare il tegame e infiammare. Servire subito.