

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane flambee

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 banane
50 g di burro
2 cucchiari di zucchero al velo
4 bicchieri di liquore d'izarre gialla
burro
cognac.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le banane e tagliare in due parti nel senso della lunghezza. Scaldare in casseruola il burro e mettervi a dorare le banane da ambo le parti, cospargendole con lo zucchero.
- 2 Toglietele dal fuoco e metterle in un piatto di servizio caldo. Aggiungere il liquore nella salsa rimasta in casseruola, farla intiepidire, versare questa salsa dolce sulle banane. Fiammeggiare con spirito d'alcool e un pò di cognac e servire caldo.