

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane flambées

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 banane
40 g di burro
60 g di zucchero
1 bicchiere di rhum
maraschino
Cointreau e cognac mescolati.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le banane, liberarle dei filamenti, dividerle a metà nel senso della lunghezza. Far spumare il burro in padella, gettarvi le banane, dopo 2 minuti voltarle, cospargerle con lo zucchero; appena questo è fuso, bagnare con i liquori, lasciarli scaldare; versare in un piatto di portata caldo, portare rapidamente in tavola e infiammare.