

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane fritte in salsa d'agrumi

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

- 6 banane sode
- buccia di 1 arancia grattugiata
- buccia di 1 limone grattugiata
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiaini di succo d'arancia
- 1/3 tazza di burro
- 3 cucchiaini di brandy
- 2 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le banane e tagliare a metà per la lunghezza. Far sciogliere il burro in una casseruola da frittura calda aggiungere lo zucchero e le bucce grattugiate. Continuare a friggere per un po'. Aggiungere le banane e friggerle su entrambi i lati. Versarci sopra il brandy e dargli fuoco. Quando le fiamme si sono spente aggiungere il succo di limone e d'arancia e continuare a friggere finché il succo sia evaporato.

Rimuovere dal fuoco e servire ancora caldo come dessert.