

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Platani caramellati

LUOGO: [Centro America](#) / [Guatemala](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

2 platani molto maturi sbucciati e tagliati a
rondelle di circa 2

5cm

olio di canola per la frittura

$\frac{3}{4}$ tazza di zucchero

$\frac{3}{4}$ tazza di aceto di vino Sherry

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di chiodi di garofano

1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di buccia di lime grattugiata

$\frac{3}{4}$ tazza d'acqua

2 $\frac{1}{2}$ cucchiari di burro tagliato a cubetti

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'olio di canola in una piccola casseruola in modo tale che sia 1 cm dal fondo e scaldare fino a che raggiunga una temperatura di 150°C. Aggiungete i platani e frigeteli fino a che siano ben dorati su entrambi i lati.

Rimuovete i platani e disponeteli su di un foglio di carta assorbente.

Sciogliete lo zucchero in un pentolino a fuoco medio alto e mescolate fino a che si trasformi in caramello scuro e fino a che tutti i grumi si siano sciolti. Aggiungete con cura l'aceto e mescolate fino a che il caramello si sia sciolto. Aggiungete la cannella, i chiodi di garofano, la scorza di lime e l'acqua. Riducete questo liquido fino a che torni ad essere caramello.

Quindi incorporate delicatamente i platani fritti. Continuate la cottura a fuoco medio-basso per due minuti in modo tale che i platani si ricoprano bene di caramello.

Aggiungete il burro e mescolate delicatamente.