

BANANE ALLA FIAMMA

Ingredienti per 4 persone:

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

Fondere il burro, aggiungere lo zucchero, il succo di arancia e mescolare gli ingredienti.

Aggiungere le banane e girarle delicatamente perchè 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.