

BANANE E FORMAGGIO AL GRATIN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 40 g di burro sciolto
- 1 pizzico di pepe (o peperoncino in polvere)
- 1/2 bicchierino di cognac (o brandy)
- poco sale

Sbucciate le banane e tagliatele in due nel senso della lunghezza.

Disponetele in una pirofila con 40 g di burro, conditele con poco sale, un pizzico di pepe (o peperoncino in polvere) e fatele rosolare leggermente dalle due parti.

Bagnate le banane con il cognac (o il brandy), infiammatele, cospargetele con parmigiano misto a pangrattato e gratinate.