

# Banane al

*rum*

*al flambé*

Per 2 persone



## INGREDIENTI

- ✓ N. 2 banane
- ✓ Gr. 40 burro
- ✓ Gr. 40 zucchero
- ✓ Cl. 10 succo d'arancia
- ✓ Cl. 3 succo di limone
- ✓ Cl. 4 rum
- ✓ Cl. 3 di Grand Marnier
- ✓ Q.b. bucce di arancia e limone
- ✓ Q.b. foglie di menta, fragole, ciliegie
- ✓ N. 1 pallina di gelato

## PROCEDIMENTO

Tagliare le banane a metà longitudinalmente, bagnarle con del succo di limone per evitare l'ossidazione del frutto. Fare caramellare lo zucchero, aiutandosi con la buccia del limone (attenti a non far bruciare lo zucchero). Far sciogliere il burro e successivamente aggiungere il succo di limone, di arancia e infine, profumare con del Grand Marnier; aromatizzare ulteriormente la salsa, aggiungendo delle bucce di arancia e limone tagliate precedentemente a julienne. Amalgamare il tutto per bene e infine aggiungere le banane (una per persona) e farle cuocere per circa 2 minuti (il tempo di cottura varia in base alla maturità del frutto). Quando le banane saranno cotte e la salsa sarà a giusta densità, fiammeggiare con il rum e, mentre la fiamma sarà ancora attiva, spolverare dall'alto dello zucchero, che brucerà con un leggero crepitio. Servire il frutto in piatti da dessert caldi, con due cucchiaini di salsa e decorare con fantasia con ciliegie, fragole, foglie di menta fresche ed eventualmente, aggiungere anche una pallina di gelato.

