

# Banane flambe'

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



## Informazioni Generali



**Preparazione:**  
10 min



**Cottura:**  
10 min



**Dosi per:**  
4 persone



**Costo:**  
Basso



**Difficoltà:**  
Media

Le banane flambé sono una ricetta molto particolare e dai connotati un po' esotici ma allo stesso tempo semplice e veloce da realizzare.

Per la sua particolarità, questa ricetta è adatta sicuramente ad occasioni speciali come cene importanti o, durante le feste natalizie, per cenoni e pranzi in famiglia.



## Ingredienti

>> Arance

spremuta 1/2 bicchiere



>> Rum

1 bicchiere



>> Banane

4



>> Zucchero

120 g



>> Burro

40 g



## Preparazione



Tagliate un'arancia (1) e spremetela (2), quindi sbucciate le banane (3).



In una padella fate fondere il burro (4), aggiungete lo zucchero (5) e, quando questo inizierà a caramellare (6), unite alla preparazione il succo d'arancia (7).



Mescolate tutto per bene ed aggiungete le banane sbucciate (8), lasciandole cuocere per circa 5 minuti e rivoltandole lentamente e delicatamente, per farle insaporire su tutti i lati (9).



Versate nella padella il rum e lasciate flambare inclinando la padella verso la fiamma e facendo prendere fuoco all'alcool (10) (fate molta attenzione a non scottarvi durante questa operazione). Lasciate quindi, che la fiamma si estingua da sola e servite le banane flambé in tavola ancora calde.

## Consiglio

Per una realizzazione perfetta di questa ricetta, assicuratevi di avere in casa banane non troppo mature e assolutamente prive delle fastidiose parti nerastre.

Per quanto riguarda la presentazione di questa ricetta, vi consiglio di decorare le vostre banane flambé con delle bucce d'arancia tagliate alla julienne e sbollentate nel liquido di cottura delle banane. Per flambare le vostre banane potete utilizzare, al posto del rum, anche altri liquori come la Grappa, il Brandy o il Grand Marnier.

## Curiosita'

Le banane flambé sono una classica preparazione che solitamente nei ristoranti viene eseguita davanti al cliente, per rendere il tutto più suggestivo, con uno speciale fornellino ideato apposta per flambare, la cosiddetta "lampada".