



Banane caramellate



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 banane
100 g di zucchero semolato
3 cucchiaini di acqua
100 g di rum bianco
30 g di burro

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

1.
In una casseruola riunite lo zucchero semolato e l'acqua. Fate cuocere a fiamma bassa senza mescolare (ma girando la pentola di tanto in tanto) fino a quando si sarà formato un caramello ambrato.
2.
Nel frattempo sbucciate le banane e tagliatele in diagonale a fette di 1 cm di spessore.
3.
Aggiungete il burro al caramello, fatelo fondere e mescolate con una frusta.
4.
Fate cuocere fino a quando otterrete un composto omogeneo.
5.
Unite le fettine di banana e mescolate delicatamente per un paio di minuti.
6.
Sfumate con il rum, girate e lasciate sul fuoco fino a quando sarà quasi del tutto evaporato e otterrete una salsa sciropposa avvolta intorno alla frutta. Servite subito.