



Ananas flambè

[Del 27/02/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 4/6 persone: Un ananas sano e maturo, 30 g di burro, Tre cucchiari di zucchero di canna, Un bicchiere di brandy, Due chiodi di garofano.

Pulite l'ananas usando un coltello affilato: eliminate le calotte, la buccia, il torsolo (esiste uno strumento apposito) e ricavate dalla polpa fette di circa un centimetro. Fondete il burro in padella, unite il chiodi di garofano e le fette di ananas, cospargendole quindi di zucchero. Fatele insaporire per qualche istante rigirandole delicatamente. Sfumate con metà del brandy, quindi portate il recipiente in tavola, unite l'altra metà del brandy e flambare davanti agli ospiti. Ricordatevi che per incendiare il brandy, occorre che la padella sia caldissima per far evaporare l'alcol. Utilizzate fiammiferi lunghi, in modo da evitare spiacevoli incidenti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]