

ANANAS ALLA FIAMMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 ananas da 1 kg circa,
- 50 gr di zucchero,
- 20 gr di burro,
- 1 bicchiere di brandy,
- 2 chiodi di garofano.

Pulire l'ananas e tagliarlo a fette di circa 1 cm.

Far sciogliere il burro in una padella, unirvi i chiodi di garofano e le fette di ananas.

Spolverizzare di zucchero e lasciare insaporire, girando delicatamente.

Versare metà del brandy e lasciare evaporare.

Aggiungere il rimanente brandy, fiammeggiare e servire subito.