BANANE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane mature,
- 4 cucchiai di gelatina di albicocche,
- 1 bustina di vaniglina,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 4 cucchiai di liquore all'amaretto,
- marsala secco.

Mettere sul fuoco una piccola casseruola con la gelatina, il liquore, lo zucchero e la vaniglina; mescolare fino a formare una salsa piuttosto densa.
Disporre su 4 fogli d'alluminio le banane divise a metà.
Rialzare i bordi dei fogli e irrorare le banane con la salsa di albicocche.
Chiudere i fogli a cartoccio, adagiarli sul cestello e cuocere per 10'.
Guarnire con panna montata.