

BANANE E FORMAGGIO AL GRATIN 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 banane
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 50 g di burro sciolto
- 1 pizzico di pepe (o peperoncino in polvere)
- poco sale

Sbucciate le banane e tagliatele in due nel senso della lunghezza.

Disponetele in una pirofila con 40 g di burro, conditele con poco sale, un pizzico di pepe (o peperoncino in polvere) e fatele rosolare leggermente dalle due parti.

Cospargete le banane con parmigiano misto a pangrattato e con fiocchetti di burro e passatele in forno a 180 gradi per 15 minuti, sino a che avranno assunto un colore dorato.