

Hortifruti União na cozinha

Banana flambada

4 bananas nanicas maduras e firmes
250ml de suco de laranja
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
3/4 xícara (chá) de açúcar refinado
6 cravos
4 colheres (sopa) de conhaque
Sorvete de creme
Canela em pó a gosto



Em uma frigideira antiaderente, coloque o açúcar e a manteiga e deixe em fogo baixo. Assim que formar um caramelo claro, coloque o suco de laranja e mexa bem até que o caramelo derreta por completo. Adicione os cravos, as bananas e tampe, deixando cozinhar em fogo baixo por 5 minutos. Junte o conhaque e acenda com um fósforo a frigideira, mexendo bem enquanto estiver pegando fogo (flambando). Desligue o fogo, coloque a banana em recipientes individuais, com a calda e uma bola de sorvete de creme. Coloque canela por cima da sobremesa e sirva quente.

Rendimento: 4 porções
Tempo de preparo: 20 minutos