

DOLCI E DESSERT

Banana caramellata alla cinese

Origine: Cina

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Banane	4
Uovo	1
Farina	2 cucchiaini
Zucchero	4 cucchiaini
Olio per friggere	

Preparazione

- 1 Tagliate le banane a metà nel senso della lunghezza e in tre parti per la lunghezza, in modo da ottenere sei pezzi. Lavorate l'uovo con la farina per ottenere una pastella omogenea.
- 2 Fate scaldare abbondante olio in padella e immergetevi i pezzi di banana precedentemente passati nella pastella. Cuocete fino a quando saranno ben dorati.
- 3 Togliete quindi le banane e mettetele a scolare su carta assorbente da cucina. Lasciate nella padella solo un cucchiaino di olio, unitevi un cucchiaino d'acqua e lo zucchero, mescolando per farlo sciogliere e tenendo la fiamma al minimo.
- 4 Quando il liquido si presenta scuro immergetevi le banane che servirete bollenti in tavola.
- 5 Accompagnate con una ciotola d'acqua fredda nella quale i commensali passeranno i pezzi di banana affinché si indurisca il caramello.