

# Ananas alla fiamma

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 ananas da 1000 g circa  
50 g zucchero  
20 g burro  
1 bicchiere brandy  
2 chiodi di garofano

## Preparazione

Pulire l'ananas e tagliarla 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>