

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodori fritti alla ligure

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 pomodori di media grandezza ben maturi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver lavato i pomodori, tagliateli in due e privateli dei semi e dell'acqua. Metteteli in una padella con l'olio caldo ma non bollente appoggiandoli con la parte tagliata. Cuoceteli 5-6 minuti.

Nel frattempo tritate l'aglio e il prezzemolo. Girate i pomodori, cospargeteli con il trito e aggiustateli di sale e pepe. Cuoceteli per altri 5-6 minuti e serviteli caldi con il sugo di cottura.