

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Pomodori rossi fritti

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

4 pomodori rossi maturi ma compatti

poca farina

sale

abbondante olio di semi.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate a fette alte circa 1 cm i pomodori ed infarinateli da entrambi i lati.



2 In una ciotola mescolare 4 cucchiari di farina con 8 cucchiari di acqua ed un pizzico di sale, dovrete ottenere una pastella.

Immergete le fette infarinate nella pastella.



3 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le fette.



4 Aspettate che si sia formata la crosticina alla base delle fette prima di girarle.

