



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pomodori fritti alla ligure



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 4 pomodori maturi
- 4 spicchi di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Pomodori fritti alla ligure

Passo 1.

Lavate i pomodori, tagliateli a metà e privateli dei semi.

Passo 2.

Metteteli a friggere in una padella con l'olio extravergine d'oliva a fuoco basso, prima dalla parte tagliata per 7-8 minuti, poi girateli e cospargeteli di un trito di aglio e prezzemolo, salate e pepate a piacere e fate cuocere ancora 5 minuti.

Passo 3.

Servite i pomodori caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)