

Pomodori verdi fritti

Categoria: Saperi dal Mondo - USA



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo

I pomodori verdi fritti sono una ricetta divenuta famosa grazie al film **“Pomodori verdi fritti alla fermata del treno”**, pellicola interpretata da Kathy Bates e Jessica Tandy, tratta dal libro **“Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop”** dove, nella parte finale del libro, potete trovare anche la ricetta originale che non prevede l'uso dell'uovo e per la frittura viene usato il burro anziché l'olio.

I pomodori verdi fritti, sono facili da preparare e, grazie proprio a questo film che li ha resi famosi, è possibile gustare questo ortaggio non molto consumato in cucina ma che ha un sapore veramente particolare.

I pomodori verdi sono una varietà di pomodoro ben distinta, molto sodi e quasi privi di semi che non vanno confusi con i pomodori verdi perché non ancora maturi; questi pomodori vanno consumati solamente cotti.



Ingredienti

>> Farina

00 - 100 gr

>> Sale

q.b.

>> Farina

di mais (fioretto) 100 gr

>> Uova

1

>> Pepe

q.b.

>> Zucchero

1 cucchiaino

>> Pomodori

verdi 4 medi

...per friggere

>> Olio di semi

di arachidi q.b.

Preparazione



Lavate i pomodori e tagliate ognuno di essi, nel senso della larghezza, in 4 fette spesse 1 cm circa; metteteli su una gratella salateli e lasciate così per circa 30 minuti, in modo che perdano parte dell'acqua di vegetazione.





In una ciotola, setacciate le due farine e unite il cucchiaino di zucchero. In un altro contenitore sbattete le uova con il sale e il pepe.

Con della carta assorbente, tamponate le fette di pomodoro, quindi passatele prima nell'uovo, poi nel mix di farine.



Scaldate in una padella abbondante olio di semi: appena sarà bollente friggete i pomodori fino a quando saranno ben dorati da ambo i lati. Ponete le fette di pomodoro fritte su della carta assorbente da cucina per far perdere loro l'unto in eccesso, quindi servite subito.

◇ Consiglio

In commercio è possibile trovare dei **pomodori verdi** molto piccoli (stessa dimensione del pomodorino ciliegino); in questo caso dividete il pomodoro semplicemente a metà. Salatelo, fategli perdere l'acqua in eccesso, quindi procedete nello stesso modo indicato dalla ricetta.