

Pomodori verdi fritti



Ingredienti:

Pomodori verdi q.b.

200 g farina "00"

60 g yogurt magro

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito istantaneo per preparazioni salate

200 ml acqua frizzante ghiacciata

Lavare e tagliare i pomodori a fette regolari e disporli su carta assorbente. Realizzare la pastella: miscelare lo yogurt con l'acqua ed unire farina e lievito setacciati insieme. Ottenuto un composto omogeneo non occorre far riposare. In un tegame scaldare leggermente con MC una quantità di olio che ci consenta di effettuare una frittura in immersione. Immergere le fette di pomodoro nella pastella e tuffarle nell'olio, coprire con MC e friggere circa 2 min. per lato a fiamma viva. Ottenuta doratura omogenea, spegnere la fiamma, attendere qualche istante, rimuovere MC in posizione orizzontale, prelevare i pomodori ed adagiarli su carta assorbente, cospargere con semi di sesamo e salare leggermente.

Lorena Vecchini