

OLIO CUORE

Pomodori verdi fritti



Si dice che qualsiasi cosa fritta sia buona ma se è anche sana, è meglio! Per avere un **fritto croccante e salutare** proponiamo i nostri **pomodori verdi fritti con Olio Cuore**, il condimento **buono** grazie al suo **sapore delicato** che permette di preservare **il gusto originario di ogni alimento** facendo attenzione **al mantenimento dei normali livelli di colesterolo**. Il tocco finale per questo **secondo dal profumo estivo** è dato dalla **Maionese Vegetale Cuore**, **soffice e leggera**, perché preparata **senza uova**.

Ingredienti

- 4 pomodori verdi medi
- 2 uova
- 100 g di farina 00
- 200 g di pangrattato
- 100 g di farina di mais fioretto
- 1 cucchiaio di erba cipollina fresca tritata
- ½ cucchiaino di origano
- Olio di Mais Cuore
- Maionese Vegetale Cuore
- Sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 2161 Kcal**
- **Grassi: 72 g**

Preparazione

- Sbattere le uova intere con un cucchiaio di acqua, le erbe aromatiche e un pizzico di sale.



- Tagliare i pomodori a fette nel senso orizzontale.



- Spolverarli con la farina, scuoterli per eliminarne l'eccesso.



- Immergerli nelle uova sbattute e poi nel pangrattato mescolato alla farina di mais.



- Scaldare l'Olio di Mais Cuore a 175°C, friggervi i pomodori alcune fette alla volta, scolarli quando saranno ben dorati e asciugarli su carta assorbente da cucina.

Servirli caldi accompagnati dalla Maionese Vegetale Cuore.



La ricetta è stata preparata con:



Maionese Vegetale