

# Tomates verdes e vermelhos fritos

## Ingredientes:

- 2 tomates médios verdes e 2 tomates médios vermelhos, lavados e secos
- 1 xícara de farinha de trigo (comum ou com fermento)
- 2 ovos bem batidos
- Sal a gosto
- Pimenta do reino moída a gosto
- 1 xícara de farinha de rosca (pão)
- 1 xícara de migalhas de biscoito cream cracker (triture os biscoitos para ficarem como a farinha de rosca, mas nem tão miúdos – pode usar outro tipo de biscoito salgado temperado)
- Opcional: pimenta vermelha em pó para polvilhar bem de leve
- Óleo vegetal para fritar
- Alface americana ou comum, para forrar o prato que vai servir

## Modo de preparo:

1. Corte os tomates verdes e vermelhos em fatias de mais ou menos de 1cm (não precisa retirar as sementes). Reserve.
2. Espalhe a farinha de trigo em um prato e reserve.
3. Coloque os ovos batidos em uma tigela e tempere com sal e pimenta do reino moída. Reserve.
4. Em outro prato, misture a farinha de rosca (pão) e as migalhas de biscoito cream cracker. Reserve.
5. Para empanar as fatias de tomate, comece mergulhando uma fatia de tomate na farinha de trigo para revestir, depois mergulhe nos ovos temperados batidos e, finalmente, empane na mistura de farinha de rosca com

migalhas de biscoito. Coloque a fatia de tomate empanada em uma bandeja. Repita o mesmo procedimento até que todas as fatias de tomate estejam igualmente empanadas.

6. Polvilhe levemente os tomates com pimenta vermelha em pó, se desejar.
7. Aqueça o óleo (180°C) em uma panela para começar a fritar.
8. Coloque, delicadamente, cerca de 4 fatias de tomate de cada vez na panela com óleo quente e frite até que as fatias fiquem levemente douradas nos dois lados.
9. Retire do óleo e coloque sobre um prato grande raso coberto com papel toalha para escorrer. Continue até que todas as fatias de tomate estejam fritas e escorridas.
10. Forre uma travessa com alface e coloque os tomates fritos por cima.

Rendimento: 4 porções.

Obs1.: sirva com maionese, molho rosê, molho tártaro ou outro molho de sua preferência.

Obs2.: se quiser, substitua as migalhas de biscoito por farinha de rosca (pão), ou seja, dobre a quantidade de farinha de rosca (pão).