ORECCHIETTE ALLA BIRRA GREEN'S GORGEOUS **BLOND ALE**



COSA OCCORRE PER 2 PERSONE

250 grammi di farina gluten free per pasta fresca, 2 uova, 2 grammi di Xanthan gum, 50 millilitri di birra **Blond Ale della Green's**, 150 g pesce spada a dadini crudo, opportunamente trattato per il consumo crudo, 100 grammi di pomodorini rossi e gialli, olio extravergine di oliva q.b., sale q.b.

ED ECCO COME SI FA...

Nella planetaria riunite la farina, il Xanthan gum, le uova leggermente sbattute e la birra **Blond Ale**.

Impastate per circa 5 minuti, dopodiché lasciate riposare per 15 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, formate le orecchiette.
Una volta pronte posatele su un essiccatore per pasta e tenete da parte.
In una capiente padella mettete l'olio e i pomodorini tagliati a dadini, dovranno cuocere un paio di minuti.

Portate a bollore abbondante acqua, quindi salate e tuffatevi le orecchiette: appena salgono a galla sono pronte.

Scolatele con una schiumarola e fatele saltare in padella con il condimento.

Impiattate e adagiate il pesce spada a dadini crudo sulla pasta.

Finite con un filo d'olio una spolverata di sale e servite.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Monica Benedetto e Nicolò**

fondatori del blog **UNA PADELLA TRA DI NOI** e autori di LIBRICETTE.eu.