BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE IN PASTELLA

DELLA BIRRA DRY-HOPPED LAGER

SU FINTO HUMMUS



COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

800 grammi di filetto di rana pescatrice, 200 grammi di farina di grano saraceno, 400 millilitri di birra **Dry-Hopped Lager**, 400 grammi di cime di broccolo, 200 grammi di fagiolini cannellini, 4 spicchi d'aglio, 4 cucchiai di salsa Tahina, qualche fiore edulo essiccato, olio extravergine di oliva q.b., sale q.b.

ED ECCO COME SI FA...

Preparate la pastella amalgamando con una frusta la farina di grano saraceno e la **birra**.

Tagliate la rana pescatrice a dadini, trasferiteli nella pastella e, utilizzando due forchette, scolateli dalla pastella in eccesso. Adagiateli su una teglia che avrete prima rivestito con carta da forno e cuocete in forno già caldo a 180°C per 10 minuti. Appena sfornati, irrorateli con un po' di olio.

Pulite le cime di broccolo e lessatele per 10 minuti, dopodiché scolate.

Mettete nel frullatore le cime di broccolo, i fagioli cannellini, gli spicchi d'aglio, la salsa Tahina e 4 cucchiai di olio.

Frullate, assaggiate e aggiustate di sale, quindi impiattate adagiando sul fondo dei piatti il finto Hummus, poi i dadini di rana pescatrice.

Guarnite con qualche fiore edulo essiccato.

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.