

Cozze alla birra bianca

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + il tempo per la pulizia delle cozze

Le cozze alla birra bianca sono un piatto tipico del Belgio, paese piccolo ma ricco di tradizioni gastronomiche; le sue birre, spesso usate in molti piatti, sono famose in tutto il mondo, come famose sono anche le patatine fritte che si trovano in ogni angolo delle strade e che, si dice, siano le migliori del mondo.

Con queste premesse è facile presentare il piatto nazionale belga: le cozze con le patatine fritte. In un paese come il Belgio dove si consumano molti molluschi e molto pesce come cozze, aringhe, sardine e ostriche, le cozze con le patatine fritte vengono preparate in tutti i locali, essendo un vanto della gastronomia belga; le cozze alla birra bianca sono poi una variante particolarmente gustosa, un altro vanto del Belgio.



Ingredienti

>> Birra bianca belga 330 ml	>> Lime il succo e la scorza di 1
>> Burro 50 gr	>> Pepe macinato q.b.
>> Cipolle bianca (o dorata) 1 grande	>> Sedano 2 coste
>> Cozze 2 kg	

Preparazione



Strappate da ogni cozza la barbetta (bisso) (1) sporgente dal guscio, scartate quelle rotte (2) e pulite bene il guscio delle restanti spazzolandolo (oppure grattatelo con una paglietta di acciaio nuova) (3), quindi lavatele sotto l'acqua corrente e poi scolatele.



Lavate, eliminate i filamenti e affettate il sedano (4), conferendogli uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm; lavate il lime (o un limone), asciugatelo e, per mezzo di un pelapatate, asportate la scorza (5) evitando di prelevare anche la parte bianca (che può risultare

amarognola); tagliate a listerelle sottili (6) le parti di scorza asportate.



Spremete il lime (7) e tenete il succo da parte. Sbucciate e tagliate la cipolla a metà, quindi tagliate le 2 parti in fette dello spessore di 2-3 mm (8). In una pentola capiente fate sciogliere il burro e poi aggiungete il sedano, (9) le scorze di lime (10) e la cipolla (11);



lasciate appassire le verdure poi unite il succo di lime (12) e la birra (13).



Fate cuocere gli ingredienti per una manciata di minuti e quindi aggiungete il pepe macinato (14) e le cozze. (15) Amalgamate bene gli ingredienti e fate cuocere il tutto a fuoco vivo fino al completo dischiudimento dei molluschi, quindi spegnete il fuoco e servite immediatamente, accompagnando la pietanza con delle patatine fritte tagliate a bastoncino.