



COZZE ALLA BIRRA BIANCA

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
 - [Burro](#) 50 gr
- [Cipolle](#) bianca (o dorata) 1 grande
 - [Cozze](#) 2 kg
- [Lime](#) – il succo e la scorza di 1
 - [Pepe](#) macinato q.b.
 - [Sedano](#) 2 coste

- Difficoltà: Bassa
- Cottura: 15 min</< li>
- Preparazione: 15 min</< li>
 - Dosi per 4 persone
 - Costo: Medio

Preparazione

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

Lavate, eliminate i filamenti e affettate il [sedano](#), conferendogli uno spessore di ½ cm; lavate il lime (o un [limone](#)), asciugatelo e, per mezzo di un pelapatate, asportate la scorza evitando di prelevare anche la parte bianca (che può risultare amarognola); tagliate a listarelle sottili le parti di scorza asportate.

Spremete il lime 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. In una pentola capiente fate sciogliere il [burro](#) e poi aggiungete il [sedano](#), le scorze di lime e la [cipolla](#). Lasciate appassire le verdure poi unite il succo di lime e la [birra](#).

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

Come abbinamento *SQUILLARI* suggerisce una bella BIRRA belga bionda e fresca



GREEN'S Blonde Ale – Rifermentata in Bottiglia

€ 2,70 a bottiglia da cl. 33