

SECONDI PIATTI

## Cozze alla birra bianca (belga)

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Se amate le ricette semplici ma sfiziose, le cozze alla birra bianca sono davvero la ricetta giusta per voi. Semplicissime da fare sono ricche di gusto e sapore. Si tratta di una preparazione che risulta perfetta una sera d'estate quando si ha voglia di piatti particolari ma senza dover stare troppo tempo in cucina.

Questa ricetta con le cozze piacerà anche a chi ha il palato difficile e vuole portare a tavola un piatto rustico e saporito con i frutti di mare. Il sapore di affumicato e di malto rilasciato dalla birra salta quello delle cozze e il mix è davvero incredibile!

La ricetta che qui vi proponiamo è davvero di una facilità d'esecuzione disarmante, ma il risultato è

davvero sorprendente. Provate questa versione e vedrete che successo!

Una ricetta facile e deliziosa che conquisterà tutti i vostri ospiti che ne saranno davvero ghiotti!

Se amate i piatti con i mitili, ecco per voi altre ricette con le cozze:

[cozze in barchetta](#)

[cozze alla marinara](#)

[impepata di cozze](#)

## INGREDIENTI

COZZE 1 kg

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

SPICCHI DI AGLIO 2

CIPOLLA 1

BIRRA BIANCA (BELGA) 150 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente le cipolle, aglio, sedano e cipolla, e soffriggere il tutto in olio evo in una pentola alta.









2

Nel frattempo preparatevi le cozze pulite, tolte della "barbetta" ecc, quando le verdure sono cotte aggiungere la birra (diciamo mezza bottiglia circa) e, lasciare cuocere un po per far evaporare l'alcool della birra.





- 3** Mettere le cozze pulite nella pentola con le verdure e la birra e coprire fino a che le cozze si aprono, mescolare bene per far entrare un po' del trito di verdure nelle cozze, aggiungere il succo di un limone e servire subito ben calde!



