



Ristorante Due Spade
Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio
www.ristoranteduespade.it
email: infotiscali@ristoranteduespade.it
Tel. 029249200
Mobile 3382105661

Cozze alla Blanche de Bruxelles

Ingredienti

Birra: Blanche de Bruxelles 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

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 listerelle 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, (9) 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 qualche minuto e quindi aggiungete il pepe macinato e le cozze.

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.