

---

## Cozze alla birra scura

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Porro, alloro e cerfoglio sono gli altri ingredienti di questo piatto veloce e gustoso. Dal blog La piccola casa**

Ecco una semplice ricetta per preparare delle ottime cozze alla birra scura e porro.

### **Ingredienti per due persone**

1 Kg di muscoli (cozze)  
la parte bianca di un porro  
un bicchiere di birra scura (io la preparo a casa)  
alcuni rametti di cerfoglio  
due foglie di alloro  
sale e pepe  
olio extra vergine di oliva  
uno spicchio d'aglio  
il succo di mezzo limone  
una brava aiutante come mia figlia Ginevra :-)

Pulire i muscoli, eliminando il bisso (la barbetta) e tutte le incrostazioni, sciacquarli sotto acqua corrente e mettere a scolare. Tagliare la parte bianca di un porro a rondelle quindi sgranarle tutte. In una casseruola capiente versare un paio di cucchiai d'olio, quindi far andare a fiamma dolce il porro, l'aglio e le due foglie di alloro. Quando il porro incomincia a cambiar colore, aggiungere le cozze, bagnare con la birra e far sfumare l'alcool, aggiungere il succo di mezzo limone, un trito di cerfoglio (oppure prezzemolo anche se il gusto è diverso), aggiustare di sale e pepe quindi far cuocere finché i mitili non saranno tutti aperti.

Servire le cozze al centro del piatto e accompagnare con dei crostini per far scarpetta nel loro sughetto.

Buon appetito a tutte e tutti e buona settimana da tutta [La piccola casa](#) :-)