COZZE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg abbondante di cozze,
- mezzo bicchiere di olio,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- due foglie di alloro,
- un litro di birra,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna,
- un cucchiaino di senape aromatica,
- mezzo cucchiaio di prezzemolo tritato.

Pulite bene le cozze, spazzolandole con energia sotto l'acqua corrente per liberarle da tutte le incrostazioni.
Fate scaldare l'olio in una casseruola.
Preparate un trito finissimo di cipolla, sedano e alloro e fatelo soffriggere nell'olio caldo.
Unite poi le cozze, bagnate con la birra, salate, pepate e fate cuocere a fiamma vivace finchè le valve si saranno aperte.
A questo punto togliete le cozze dal brodetto, liberatele dalle valve vuote (se qualche mollusco fosse uscito dalla conchiglia, rimettetevelo, eliminando una valva) e allineatele in una teglia.
Passate il brodetto attraverso una garza, raccogliendolo in una casseruolina; unite la panna, la senape e il prezzemolo tritato e fate cuocere per qualche minuto a fiamma bassa, mescolando.
Versate il sughetto sulle cozze e infornate a calore moderato per 10 minuti.
Sfornate e servite caldissimo, portando il recipiente di cottura direttamente in tavola.