



Cozze alla birra: se volete provare questa ricetta, al posto del tradizionale vino per la cottura delle cozze utilizzate birra chiara. Il sapore diventa più intenso e anche il colore del sugo cambia ma il risultato è davvero interessante e gustoso.



Vinaigrette all'arancia: invece di usare il classico mix aceto e olio, sostituite l'aceto con la birra chiara, mescolate, aggiungete della senape secondo il vostro gusto e usate per condire l'insalata o anche la carne rossa.



Risotto: se usate il vino per sfumare il risotto, sostituitelo con la birra e al posto del brodo classico fate cuocere il riso in un misto di acqua calda e birra. Il risultato è stupefacente, specie se il condimento è a base di **salsiccia**.