



Pipocas condimentadas

Ingredientes (para 2 porções)

30 g de milho para pipoca

1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Condimentos:

- Raspas de gengibre e de casca de limão*
- Raspas de gengibre e hortelã picada
- Orégano e páprica
- Canela e raspas de casca de laranja*

Preparo

1. Em uma frigideira, colocar o milho e o azeite de oliva.
2. Tampar e levar ao fogo brando até que todos os grãos estourem.

3. Retirar do fogo e despejar em uma tigela. Misturar as pipocas com o condimento escolhido.

*Lavar bem o limão e a laranja antes de ralar.

Recomendações

Também podem ser preparadas no micro-ondas, em uma tigela de tamanho médio, apropriada para esse uso com tampa, em potência máxima durante 4 minutos aproximadamente (dependerá de cada aparelho).