

Pipoca

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Do país Cooks.

Você provavelmente acha que não precisa de uma receita de pipoca. Eu também achava que não precisava. Mas depois de executar esta receita muitas vezes, agora sei que eu precisava de uma receita. Siga a receita exatamente e certifique-se de medir os ingredientes corretamente. Você pode imaginar que poderia derreter a manteiga na panela quente em que fez a pipoca, mas isto não funciona muito bem pois aquela panela está muito quente e o melhor é derreter a manteiga mais lentamente.

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1/2 xícara de kernels de pipoca
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
- 1/4 colher de chá de sal

Procedimento:

- Aqueça o óleo e 3 grãos de pipoca em uma panela coberta grande em fogo médio-alto até que as três grãos se estalam.
- Retire a panela do calor, adicione resto da pipoca, cubra e deixe descansar fora do calor por 30 segundos.
- Volte a panela ao calor em fogo médio-alto.
- Continue a cozinhar com a tampa ligeiramente aberta até o estalar diminuir para cerca de 2 segundos entre os estalos.
- Enquanto isso, derreta as duas colheres de sopa de manteiga. Eu prefiro derreter a manteiga em uma panela pequena a fogo médio.
- Transfira a pipoca para uma tigela grande.
- Derrame metade da manteiga derretida sobre a pipoca em um fio fino.
- Misture bem com duas colheres grandes.
- Derrame o restante da manteiga derretida sobre a pipoca e misture novamente.
- Polvilhe um terço do sal, misture bem e repita até que todo o sal seja incorporado.
- Sirva.