

Una fusione di sapori: duo di popcorn all'aglio piccante e al caramello salato

Tempo totale **15 Min** 10 Min Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.845 kJ / 680 kcal

Grassi: **25,7 g** Proteine: **8,6 g**
Carboidrati: **105 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

3 cucchiaini di olio di colza
100 g di chicchi di mais
4 cucchiaini di burro
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
0,5 cucchiaino di aglio in polvere
0,5 cucchiaino di paprika in polvere
0,25 cucchiaino di peperoncino in scaglie
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato (opzionale)
50 ml di acqua
150 g di zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

3 cucchiaini di olio di colza - **100 g** di chicchi di mais
Riscaldare l'olio di colza in una padella dal fondo pesante. Aggiungere i chicchi di mais e coprire con un coperchio. Quando tutti i chicchi sono scoppiati, dividerli in due ciotole.

Passaggio 2

2 cucchiaini di burro - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **0,5 cucchiaino** di aglio in polvere - **0,5 cucchiaino** di paprika in polvere - **0,25 cucchiaino** di peperoncino in scaglie - **1 cucchiaino** di parmigiano grattugiato (opzionale)

Preparazione (versione salata):

Sciogliere il burro in una casseruola, quindi aggiungere la salsa di soia Kikkoman e le spezie (aglio, paprika e peperoncino). Versare il composto su una delle ciotole di popcorn, aggiungere il parmigiano e mescolare accuratamente in modo che i popcorn siano completamente ricoperti con le spezie.

Passaggio 3

50 ml di acqua - **150 g** di zucchero - **2 cucchiaini** di burro - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Preparazione (versione dolce):

Per preparare il caramello, versare lo zucchero e l'acqua in una padella. Riscaldarli fino a scioglimento senza mescolare. Agitare delicatamente la padella per distribuire uniformemente lo zucchero. Quando diventa

dorato, aggiungere il burro e la salsa di soia Kikkoman. Mescolare e versare sopra l'altra ciotola di popcorn.

Passaggio 4

Stendere i popcorn al caramello su una grande teglia foderata con carta oleata. Aspettare che si induriscano, poi sbriciolarli e rimetterli nella ciotola.

Puoi servire entrambe le versioni di popcorn in ogni occasione o portarle con te in un picnic.