

PIPOCA GOURMET SALGADA

Pipoca Tailandesa



Ingredientes:

- 1 xícara de amendoim sem casca e tostado – o que equivale a 150g
- 1 xícara de milho de pipoca. Estoure a pipoca como preferir, pois vamos usar a pipoca já estourada na receita, mas a medida é 1 xícara do milho sem estourar
- ¼ de xícara coentro ou salsinha
- ½ xícara de açúcar mascavo – o que equivale 90g
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal – o que equivale a 30ml
- ¼ de xícara de glucose de milho o que equivale a 60ml
- 1 e ½ colher de chá de Sambal
- ¼ de colher de chá de bicarbonato de sódio
- ¼ de colher de chá de cayenne e ½ colher de chá de curry
- Raspas de 1 limão Tahiti e 1 colher de sopa (o que equivale a 15ml) de suco de limão (geralmente dá meio limão)
- 1 colher de sopa de shoyu (15ml)
- 1 colher de sopa de molho inglês (15ml)

Modo de Preparo:

1. Com a pipoca já estourada, pique o amendoim grosseiramente, apenas para que eles não fiquem inteiros. Adicione os amendoins à pipoca estourada e reserve.
2. Em uma panela adicione o açúcar mascavo, o óleo, a glucose de milho, o suco de limão, o shoyu, molho inglês, o curry e a cayenne. Misture bem e após começar a ferver, deixe ferver por 1 minuto e meio desligue o fogo.
3. Com o fogo já desligado, adicione o Sambal (o genérico que ensinamos no início do post), as raspas de limão e o bicarbonato de sódio. Misture tudo rapidamente e jogue por cima da pipoca com os amendoins.
4. Misture a pipoca rapidamente para que todas fiquem com a mistura que fizemos na panela.
5. Em seguida, coloque toda a pipoca numa forma com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido, por 30 minutos e na temperatura mínima do seu forno – se o forno não for preaquecido, deixar por 40-45min.
6. A cada 10 minutos mexa pipoca delicadamente, para que a calda fique uniforme e para solta-las aos poucos. Passado o tempo é só colocar em uma tigela, jogar a salsinha (ou o coentro) por cima e ser feliz.

Pipoca Picante Agridoce



Ingredientes:

- 1/2 xíc. de Milho
- 50 gr. de Manteiga (com Sal)
- 2 colh. (sopa) de Mel
- 2 colh. (sopa) de Pimenta Sriracha
- 1 colh. (chá) de Curry
- Óleo

Modo de Preparo:

1. Pra fazer o molho é só misturar a manteiga (derretida), com o mel, a pimenta e o curry.
2. Na panela coloque bastante óleo, jogue o milho e a misturinha agridoce.
3. Dê uma sacudida na panela pra misturar e agora é só esperar estourar.

Pipoca com Manteiga, Limão e Alecrim



Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de óleo
- 1/3 de xícara de milho para pipoca
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de raspas de limão
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Raminhos de alecrim fresco
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto

Como Fazer:

1. Estoure a pipoca como de costume e coloque em uma assadeira.
2. Preaqueça o forno a 140 graus.
3. Em uma panelinha, derreta a manteiga em fogo médio.
4. Adicione as raspas e o suco de limão, o alecrim, o sal e a pimenta do reino.
5. Cozinhe por 3 ou 4 minutos e despeje sobre a pipoca.
6. Mexa delicadamente e leve ao forno por 20 minutos. Misture uma vez durante esse tempo.

Pipoca com Manteiga, Páprica e Mel



Ingredientes:

- ½ xícara de milho para pipoca
- 1 ½ colheres de sopa de óleo de girassol
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de mel
- ¼ de colher de chá de páprica picante
- sal a gosto

Modo de preparo:

1. Leve ao fogo uma panela ou frigideira pequena e derreta a manteiga. Desligue a chama e incorpore o mel e a páprica, mexendo até combinar. Tempere com um pouco de sal – eu usei sal grosso moído.
2. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o milho para pipoca e envolva-o bem com o óleo. Mexa de vez em quando, mantendo a panela destampada até a primeira pipoca estourar. A partir daí, tampe a panela e a agite vigorosamente de tempos em tempos. Quando o estouro dos grãos espaçar quase parando, desligue o fogo e destampe a panela.
3. Transfira a pipoca para um recipiente de servir – ou mantenha na panela se ela for bonita – e despeje a mistura de manteiga e mel* por cima. Mexa a pipoca para distribuir o sabor por igual.
4. Experimente e acerte o sal, se necessário.

Pipoca de Vinho



Ingredientes:

- 500ml de vinho tinto seco
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- Pipoca
- Óleo

Modo de fazer:

1. Prepare a pipoca e reserve.
2. Coloque o vinho e o açúcar em uma panela, deixe ferver até reduzir e ficar uma calda espessa.
3. Eu costumo testar o ponto em uma pipoca, ela fica levemente grudenta, mas fica seca, não pode deixar a pipoca molhada para que continue crocante.
4. Quando estiver no ponto, misture as pipocas e você já pode deliciar com essa colorida e saborosa pipoca.

Pipoca de Camarão



Ingredientes:

- 500 g de camarão médio
- 1 xícara de panko (ou farinha de rosca)
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 ovo
- sal
- pimenta do reino
- raspas de 1 limão
- salsinha picada
- azeite

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 220°C.
2. Se o camarão não estiver limpo, limpe-o. Tempere o camarão com sal e pimenta.
3. Misture a farinha panko com o queijo parmesão, raspas de um limão e salsinha picada.
4. Tempere também com um pouco de sal e pimenta. Unte uma assadeira utilizando azeite.
5. Quebre o ovo em um prato, para empanar.
6. Passe os camarões no ovo e na mistura de farinhas.
7. Coloque na assadeira. Leve para assar por cerca de 6 minutos.
8. Sirva a seguir.

Pipoca com Bacon



Ingredientes:

- 1 fio de óleo
- 2 colheres (sopa) de bacon, em cubinhos
- meia xícara (chá) de milho para pipoca
- 1 colher (chá) de AJI-SAL®

Modo de Preparo:

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite até dourar.
2. Acrescente o milho e deixe cozinhar, com a panela tampada, por cerca de 3 minutos, agitando a panela ocasionalmente, até a pipoca parar de estourar.
3. Retire do fogo e transfira para uma tigela. Tempere com o AJI-SAL® e sirva em seguida.