

I cinque sensi in cucina



In cucina con... l'udito

Se il mondo dei bambini avesse un sapore, sarebbe quello di caramelle gommose alla fragola, borotalco e pop corn.

Questa ricetta nasce per raccontare la magia di un cibo semplice, che conquista grandi e piccini...

Attendere e restare in ascolto, fino a sentire i primi scoppi e poi a seguire un vero e proprio concerto di caldi colpi!

Scopri come preparare i pop corn più gustosi!

Popcorn Scoppiettanti

Ingredienti

Chicchi di mais secchi

Padella grande con coperchio

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva oppure di semi

Procedimento per POP CORN:

Scaldare la padella sul fuoco, versare i chicchi di mais.

Considerare che ogni chicco, una volta scoppiato, diventa circa quattro volte più grande, quindi non eccedere nel quantitativo.

Coprire subito con il coperchio.

Quando lo scoppiettio sarà terminato (attenzione: non togliere mai il coperchio finché si sente scoppiettare) togliere la padella dal fuoco e alzare il coperchio.

Ecco pronti deliziosi, bianchi e caldissimi pop corn.

Da gustare così al naturale oppure con...

Sale e burro

Sciogliere in un tegame una noce di burro, poi aggiungere del sale e versare il composto nella padella.

Scuotere bene, in modo da distribuire il condimento uniformemente.



Un suggerimento

Segui lo stesso procedimento e usa la tua fantasia per creare popcorn deliziosi da insaporire con....

Formaggio

Sciogliere il burro, ma usare solo un pizzico di sale.

Togliere dal fuoco e aggiungere delle scaglie di formaggio (grana, parmigiano, cheddar, pasta filante...)

Zucchero

Sciogliere il burro versalo sui pop corn, poi spolverizzare con zucchero a velo.

Cioccolato

Versare i popcorn in una ciotola.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

Una volta liquefatto il cioccolato, togliere dal fuoco e diluire il composto con un cucchiaio di latte (di riso, di mandorle, di soia, ...)

Versare il condimento sopra i popcorn, quindi mescolare per ricoprirli al meglio.

Successivamente, stendere un foglio di carta da forno e separare con le mani i pop corn.

Riporre a raffreddare in frigo per almeno 30 minuti.

Caramello

- 150 g di zucchero di canna

- 100 g burro

- 60 g di miele

- 1 cucchiaino di bicarbonato

A fiamma bassa in un tegame sciogliere il burro, lo zucchero e il miele fino al comparire di piccole bolle.

Continuare a mescolare, aggiungendo il bicarbonato, fino ad ottenere un composto abbastanza spumoso.

Versare il caramello nella ciotola dei popcorn e mescolare accuratamente (la ciotola deve essere piuttosto capiente per lavorare agevolmente).

Versare i pop corn in una teglia coperta di carta da forno, stendendoli bene e separandoli con cura.

Cuocere a 150 gradi, rigirandoli di tanto in tanto con un cucchiaio di legno per separarli e farli asciugare meglio.

Non perdere di vista la teglia e il suo contenuto: il caramello non deve scurirsi troppo altrimenti diventerà amaro!



Attenzione

L'utilizzo dell'olio caldo deve essere fatto **esclusivamente** da un adulto! Prestare la massima attenzione nella preparazione.

www.fiabepercrescere.it

