



## 7- Pop corn al caramello

Difficoltà: semplice

Tempo: 30'

### INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

150 g di grani di **mais ticinese per pop corn**  
1 cucchiaio di olio di semi di mais  
200 g di zucchero  
1/4 limone (succo)

### PREPARAZIONE:

Fate scaldare una padella sul fuoco, quindi mettetevi un cucchiaio d'olio e i chicchi di mais, mescolate velocemente, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, scuotendo spesso il recipiente.

Quando tutti i chicchi si saranno aperti (non sentirete più il caratteristico scoppiettio), togliete la padella dal fuoco, trasferite i pop-corn in una terrina. Suddivideteli in quattro piatti individuali.

Ponete lo zucchero in un calderotto di rame non stagnato, unitevi 3-4 cucchiari d'acqua e il succo di limone filtrato e fate scaldare a fuoco dolce mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero si sarà sciolto completamente e avrà assunto un colore dorato (140 gradi).

Aggiungete due cucchiari d'acqua fredda, togliete il calderotto dal fuoco e distribuite il caramello sul pop-corn, nei piattini.

Lasciate raffreddare e servite.

### OSSERVAZIONI:

--