



Popcorn al GranMix Classico Ferrari e rosmarino



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 g di popcorn per microonde salati
- 4-5 cucchiaini di GranMix Classico Ferrari
- 3-4 rametti di rosmarino fresco

IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

PREPARAZIONE (5 MINUTI)

1. Tritate gli aghi di rosmarino al coltello. Ponete nel microonde il sacchetto di popcorn e cuocete seguendo le indicazioni riportate sulla confezione (di solito 3-4 minuti alla massima potenza).
2. Quando i popcorn saranno pronti trasferiteli in una ciotola e mischiateli, ancora ben caldi, al GranMix Classico Ferrari distribuito in modo omogeneo. Aggiungete il rosmarino, e trasferite nei contenitori monoporzione che avrete realizzato, in coni di carta o in piccoli cestini.
3. Per completare aggiungete un altro cucchiaino di GranMix Classico Ferrari in cima. Servite i popcorn caldi.