



## 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.