

PIPOCA COM ORÉGANO

INGREDIENTES

qualquer panela grande

1 xícara de óleo de cozinha

1 e 1/2 xícara de milho de pipoca

2 colheres (sopa) de orégano

sal a gosto (melhor do tipo aji)

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela e deixe esquentar bastante (cerca de 2 minutos).

Coloque o milho de pipoca e o orégano.

Quando a primeira estourar, tampe a panela.

Quem não tiver uma pipoqueira, pode fazer em qualquer panela, bastando chacoalhá-la uma vez por minuto.

Quando passar o auge dos estouros, abaixe o fogo e espere até que os estouros cessem.

Acrescente sal e delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23747-pipoca-com-oregano.html>