

PIPOCA COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

400 g de sal

250 g de queijo parmesão

milho de pipoca

óleo

MODO DE PREPARO

Corte o queijo parmesão em cubinhos de cm.

Pegue o sal e coloque em uma tupperware junto com o queijo, mexa até que o queijo esteja todo envolvido com o sal.

Deixe na geladeira por 1 dia.

Pegue o queijo, lave em água corrente para retirar o excesso do sal.

Coloque o óleo na panela suficiente para cobrir os cubinhos e deixe esquentar.

Frite os cubinhos de queijo.

Coloque-os em um papel toalha para retirar o excesso de óleo.

Na mesma panela deixe o tanto de óleo suficiente para estourar a pipoca.

Coloque sal, estoure a pipoca e coloque-a em uma bandeja.

Misture os cubinhos de queijo

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33068-pipoca-com-queijo-parmesao.html>