

## POPCORN CAMELLATI CON BACON

*Chi può resistere al bacon o al caramello? Mescolateli con i sapori di anacardi e il risultato sarà ancora più irresistibile.*

### INGREDIENTI

- 2 porzioni di popcorn (già scoppiati)
- 8 strisce di bacon
- ½ cucchiaino di sale grosso
- ¼ di cucchiaino di pepe di cayenna
- 60 g di anacardi interi
- 300 g di zucchero
- 60 ml di acqua
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- 60 ml di panna da montagna

### PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 150° C. Distribuire il popcorn in una teglia molto grande, in uno strato solo.

Cuocere il bacon in una padella grande su fuoco medio-alto finché è croccante, scolarlo sulla carta assorbente e, una volta raffreddato, sbriciolarlo. Cospargere il popcorn con il sale e il pepe di cayenna e mescolare delicatamente. Spargeteci sopra il bacon e gli anacardi.

Mescolare lo zucchero e lo sciroppo d'acero con 60 ml di acqua in una pentola grande su fuoco medio-basso e scaldare finché lo zucchero è sciolto. Alzare la fiamma e portare a ebollizione. Lasciare bollire finché lo sciroppo prende un colore ambrato scuro, per 10 minuti circa. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna, facendo attenzione perché il composto caldo schizzerà. Mescolare bene finché è ben amalgamato e poi versarlo sui popcorn. Mescolare con un cucchiaio di legno o una spatola per distribuirlo in modo uniforme e infornare per 45 minuti. Mescolare varie volte durante la cottura in modo che i popcorn siano completamente rivestiti di caramello. Sforateli e lasciarli raffreddare del tutto prima di servire.

Per 2 porzioni medie.

### CONSIGLIO

In questa ricetta si possono usare altri tipi di salumi al posto del bacon: provate a sostituirlo con salame piccante o salsiccia.



## BARRETTE DI POPCORN AI MIRTILLI ROSSI

*Questa ricetta funziona benissimo con qualsiasi frutto di bosco secco.  
Scegliete il vostro preferito e... via!*

### INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di burro, più altro per ungere
- 100 g di mini-marshmallow
- 60 ml di miele
- 2/3 di porzione di popcorn
- 350 g di mirtilli rossi secchi
- 1 cucchiaino di sale, per spolverare

### PROCEDIMENTO

Ungete leggermente una teglia di 23 x 33 cm con un po' di burro.

Fate fondere i marshmallow con il resto del burro e il miele in una pentola grande su fuoco dolce, mescolando. Quando il composto è liscio, togliete dal fuoco. Unite i popcorn e i mirtilli rossi e mescolate bene.

Trasferite il composto nella teglia imburata, schiacciatelo perché aderisca alle pareti e lisciate la superficie. Spolverate con un po' di sale. Lasciate raffreddare completamente prima di tagliare 24 barrette. Conservatele per 4 giorni al massimo.

Per 24 barrette.

## QUADROTTI DI POPCORN CON SCIROPPO D'ACERO

*Sono simili ai popcorn caramellati, ma la dolcezza è fatta risaltare dal gusto caratteristico dello sciroppo d'acero. Le noci pecan danno una consistenza e croccantezza particolari.*

### INGREDIENTI

- Un po' di burro per ungere
- 1 1/3 porzioni di popcorn (già scoppiati)
- 120 g di noci pecan tritate grossolanamente
- 240 ml di sciroppo d'acero
- 175 g di zucchero di canna

### PROCEDIMENTO

Ungete leggermente una teglia di 20 x 20 cm con un po' di burro. Mettete i popcorn e le noci pecan in una ciotola capiente e mescolate.

Scaldare lo sciroppo d'acero con lo zucchero di canna e 60 ml di acqua in una pentola pesante su fuoco dolce finché lo zucchero è sciolto. Alzate la fiamma a medio-alta e portate a ebollizione. Lasciate bollire finché il termometro non segna 112° C. Togliete dal fuoco, versatelo sui popcorn e mescolate bene. Trasferite il composto nella teglia, schiacciatelo perché aderisca alle pareti e lisciate la superficie. Lasciate raffreddare e tagliatelo in 9 quadrati. Serviteli subito o consumateli entro 4 giorni.

Per 9 quadrotti.



## POPCORN CON ALBICOCCHE ALL'ARANCIA

*Il succo d'arancia in questa ricetta dà un delizioso tocco asprigno alle albicocche e ai popcorn, rendendoli uno spuntino sano e buonissimo per un pranzo fuori casa.*

### INGREDIENTI

- 2 porzioni di popcorn (già scoppiati)
- 100 g di albicocche disidratate tritate finemente
- 150 ml di succo d'arancia
- 250 g di zucchero
- 2 cucchiaini di sciroppo di glucosio
- Scorza finemente grattugiata di 1 arancia

### PROCEDIMENTO

Rivestite 2 teglie grandi con la carta da forno. Mettete i popcorn e le albicocche in una ciotola capiente, mescolate e lasciate da parte.

Scaldate il succo d'arancia, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e la scorza d'arancia in una pentola grande su fuoco dolce, mescolando finché lo zucchero è sciolto. Alzate la fiamma a medio-alta e lasciate bollire finché lo sciroppo non raggiunge una temperatura di 140° C. Togliete dal fuoco e versatelo su popcorn e albicocche. Mescolate delicatamente. Trasferite il tutto nelle teglie e lasciate da parte perché si raffreddino prima di servire. Si possono conservare per 4 giorni al massimo.

Per 2 porzioni medie.

### CONSIGLIO

Usate la scorza d'arancia, ma sostituite il succo d'arancia con quello di ananas e aggiungete 50 g di mandorle a lamelle al composto.

