

Ingredientes

Espiga de milho - 1

Manteiga derretida - a gosto

Gotinhas de limão

Açúcar - 1 colher

Sal - 1 pitada



Autora: Valéria Amaral
16 de junho de 2014

Os métodos

Para fazer o milho cozido perfeito, coloque uma colherinha de açúcar na água quando já estiver fervendo e só então coloque o milho, que deve cozinhar de 20 a 30 minutos. Só salgue depois de pronto.

Aproveite seu próximo churrasco para experimentar milho grelhado: retire a palha, pincele com manteiga derretida, se quiser, pingue umas gotinhas de limão e deixe grelhar por cerca de 20 minutos.

Dentro da própria palha, o milho pode ser assado. Coloque-o diretamente na grade do forno preaquecido a 220° C e asse por cerca de 25 minutos.

No micro-ondas, o milho tanto pode ser assado como cozido. O primeiro deve ser colocado dentro de um saco plástico (especial para micro-ondas) com 2 colheres (sopa) de água. Sem fechar o plástico, leve-o ao micro-ondas por 10 minutos, gire o milho e asse por mais 5 minutos. O milho cozido deve ficar dentro de um recipiente com água por 15 minutos no micro-ondas.

A manteiga

Além da manteiga pura para passar no milho, você pode usar versões aromatizadas como a tradicional Beurre Maître d'Hôtel: para cada 100 g de manteiga em temperatura ambiente, misture duas colheres (chá) de suco de limão, 1 colher (sopa) de sal-sinha bem picada, 1/2 colher (chá) de sal e 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino. Misture tudo muito bem e leve à geladeira por cerca de 30 minutos antes de servir.

Outras variações para manteiga aromatizada são: com mostarda, ervas, alho ou qualquer mistura que a sua criatividade faça e seu paladar aprove.

Pipoca

Se você quiser dar um sabor especial à pipoca, substitua o sal por sal de alho ("garlic salt"), que você encontra nos supermercados junto dos temperos importados.