

PANOTXES DE BLAT DE MORO A LA BARBACOA

Regar amb unes gotes d'oli d'oliva les panotxes de blat de moro i col·locar-les sobre un tros de paper d'alumini. Salpebrar al gust. Afegir una culleradeta de mantega sobre cada una i embolicar cada panotxa amb paper d'alumini.

Quan el foc de la barbacoa estigui a mitja potència, col·locar damunt els paquets i deixar-los uns 20 minuts donant-los voltes perquè es facin per tots costats.

Passat aquest temps, retirar les panotxes i treure el paper d'alumini, col·locant-les de nou sobre la graella de la barbacoa directament per a que es facin uns minuts més i es torrin lleugerament.