KIKKOMAN

Maçaroca de milho grelhada com especiarias/Elotes

Tempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.392 kJ / 331 kcal

Gorduras totais: **21,7 g** Proteína: **9,1 g**
Hidratos de carbono: **23,7 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2	maçarocas de milho
3 colheres de sopa	Kikkoman Marinada Teriyaki
2 colheres de sopa	maionese
30 g	queijo ralado de pasta dura (p. ex. parmesão)
0,5 colheres de chá	orégãos secos
0,5 colheres de chá	cominhos em pó
0,5 colheres de chá	chipotle em pó/piri-piri em pó

PREPARAÇÃO

Passo 1

Leve água a ferver numa caçarola. Retire a pele do milho e pré-cozinhe 5 minutos, depois escoe.

Passo 2

Unte o milho com 1 a 2 colheres de sopa de Teriyaki Marinade e deixe marinar enquanto aquece o grelhador ou frigideira para grelhar. Grelhe alguns minutos até ficar dourado.

Passo 3

Misture a maionese com 1 colher de sopa de Teriyaki Marinade e unte o milho. Polvilhe com queijo ralado e especiarias. Pode adicionar ervas extra como salsa ou coentros.