

TRAMONTINA

Livro de Receitas

PIPOQUEIRA ALLEGRA



Recipe Book

ALLEGRA POPCORN MAKER

Libro de Recetas

**OLLA PARA PALOMITAS
DE MAÍZ ALLEGRA**



É com prazer que apresentamos esta seleção especial de receitas pensadas para você aproveitar ao máximo sua pipoqueira Allegra Tramontina e fazer bonito em qualquer ocasião. Versátil, prática e cheia de possibilidades, ela transforma o simples ato de estourar milho em momentos deliciosos, com receitas doces e salgadas que vão muito além da pipoca tradicional.

Aqui, você encontra desde combinações clássicas até versões surpreendentes, perfeitas para dividir com a família, animar encontros com os amigos ou reinventar o lanche do dia a dia. Escolha sua próxima receita, solte a criatividade e descubra como a pipoca pode ser simples, divertida e incrivelmente saborosa.

We're excited to present this special selection of recipes designed to help you get the most out of your Allegra Tramontina popcorn maker and shine on any occasion. Versatile, practical, and full of possibilities, it turns the simple act of popping corn into delicious moments, with sweet and savory recipes that go far beyond traditional popcorn.



Inside, you'll find everything from classic favorites to creative twists perfect for sharing with family, entertaining friends, or reinventing your everyday snack. Pick your next recipe, get creative, and discover how popcorn can be simple, fun, and incredibly flavorful.



Nos complace presentar esta selección especial de recetas pensadas para que aproveches al máximo tu pipoquera Allegra Tramontina y destagues en cualquier ocasión. Versátil, práctica y llena de posibilidades, transforma el simple acto de hacer palomitas en momentos deliciosos, con recetas dulces y saladas que van mucho más allá de lo tradicional.

Aquí encontrarás desde combinaciones clásicas hasta versiones sorprendentes, ideales para compartir en familia, animar reuniones con amigos o darle un giro diferente a tu merienda diaria. Elige tu próxima receta, deja volar tu creatividad y descubre cómo las palomitas pueden ser simples, divertidas y llenas de sabor.





Descubra todos os benefícios da Pipoqueira Allegra!
Clique no vídeo para descobrir como ela pode transformar suas receitas.



Discover all the benefits of the Allegra Popcorn maker!
Click on video to see how it can transform your recipes.



¡Descubre todos los beneficios de la Olla para palomitas de maíz Allegra! Haz clic en el video para ver cómo puede transformar tus recetas.



Compatível com todos os tipos de fogões
Compatible with all types of stoves
Compatible con todos los tipos de cocinas



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO

Receitas

Recipes | Recetas

Pipoca salgada	5	
Savory popcorn Palomitas de maíz saladas		
Pipoca com manteiga	7	
Buttered popcorn Palomitas de maíz con manteca		
Pipoca com lemon pepper	9	
Lemon pepper popcorn Palomitas de maíz con lemon pepper		
Pipoca com queijo	11	
Popcorn with cheese Palomitas de maíz con queso		
Pipoca com pepperoni	13	
Popcorn with pepperoni Palomitas de maíz con pepperoni		
Pipoca caramelizada	15	
Caramel popcorn Palomitas de maíz caramelizadas		
Pipoca com confeitos de chocolate	17	
Popcorn with chocolate confetti Palomitas de maíz con confites de chocolate		

Pipoca salgada



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 2 colheres de sopa de óleo de milho
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Coloque o óleo na panela. Em seguida, coloque o milho.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Retire da pipoqueira, tempere com sal a gosto.

Sirva em seguida.

Salty Popcorn

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 2 tablespoons corn oil
- Salt to taste

Preparation:

Put the oil in the pan. Then add the corn.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Remove from the popcorn maker and season with salt to taste.

Serve immediately.

Palomitas de maíz saladas

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 2 cucharas de sopa de aceite de maíz
- Sal a gusto

Preparación:

Vierta el aceite en la olla. A continuación, añada el maíz.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Retire la olla para palomitas de maíz y condimente con sal a gusto.

Sirva inmediatamente.



Pipoca com manteiga



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 4 colheres de sopa de manteiga Ghee
- 1 colher de café de cúrcuma

Modo de Preparo

Coloque a manteiga e a cúrcuma na panela. Em seguida, coloque o milho.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Sirva em seguida.

Buttered popcorn

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 4 tablespoons ghee
- 1 coffee spoon of turmeric

Preparation:

Put the ghee and turmeric in the pan. Then add the corn.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Serve immediately.

Palomitas de maíz con manteca

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 4 cucharas de sopa de manteca Ghee
- 1 cuchara de café de cúrcuma

Preparación:

Añada la manteca y la cúrcuma en la olla. A continuación, añade el maíz.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Sirva inmediatamente.



Pipoca com lemon pepper



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 4 colheres de sopa de manteiga Ghee ou óleo de milho
- 1 colher de sopa de lemon pepper

Modo de Preparo

Coloque a manteiga ou o óleo de milho na panela. Em seguida, coloque o milho e o lemon pepper.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Sirva em seguida. Se desejar, coloque mais lemon pepper por cima.

Lemon pepper popcorn

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 4 tablespoons ghee or corn oil
- 1 tablespoon lemon pepper

Preparation:

Put the ghee or corn oil in the pan. Then add the corn kernels and the lemon pepper.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Serve immediately. If you like, sprinkle more lemon pepper on top.

Palomitas de maíz con lemon pepper

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 4 cucharas de sopa de manteca Ghee o aceite de maíz
- 1 cuchara de sopa de lemon pepper

Preparación:

Vierta la manteca o el aceite de maíz en la olla. A continuación, añada el maíz y el lemon pepper.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Sirva inmediatamente. Si lo desea, añada más lemon pepper arriba.



Pipoca com queijo



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 3 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 colher de café de cúrcuma
- 80 g de queijo parmesão ralado fino
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Coloque o óleo e a cúrcuma na panela. Em seguida, coloque o milho.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Retire as pipocas da panela, tempere com sal e pimenta a gosto. Com as pipocas ainda quentes, coloque o queijo parmesão por cima.

Sirva em seguida.

Popcorn with cheese

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 3 tablespoons corn oil
- 1 coffee spoon of turmeric
- 80 g finely grated parmesan cheese
- Salt and pepper to taste

Preparation:

Put the oil and turmeric in the pan. Then add the corn.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Take the popcorn out of the pan and season with salt and pepper to taste. While the popcorn is still hot, sprinkle the parmesan cheese on top.

Serve immediately.

Palomitas de maíz con queso

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 3 cucharas de sopa de aceite de maíz
- 1 cucharita de café de cúrcuma
- 80 g de queso parmesano rallado fino
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:

Añada el aceite y la cúrcuma en la olla. A continuación, añade el maíz.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Retire las palomitas de maíz de la olla y condimente con sal y pimienta a gusto. Mientras las palomitas aún están calientes, añade el queso parmesano arriba.

Sirva inmediatamente.



Pipoca com pepperoni



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 4 colheres de sopa de óleo de milho
- 100 g de salame pepperoni cortado em tiras finas
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Coloque o óleo na panela e frite o pepperoni até ficar crocante. Retire com uma escumadeira e reserve.

Mantenha a gordura na panela e coloque o milho.

Tampe e misture constantemente até estourar todas as pipocas.

Retire da pipoqueira, tempere com sal e pimenta a gosto.

Misture o pepperoni frito reservado e sirva em seguida.

Dica: você pode colocar queijo cheddar derretido por cima para dar aquele toque especial.

Popcorn with pepperoni

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 4 tablespoons corn oil
- 100 g of pepperoni sliced into thin strips
- Salt and pepper to taste

Preparation:

*Put the oil in the pan and fry the pepperoni until crispy.
Remove with a skimmer and set aside.*

Keep the fat in the pan and add the corn.

Cover and stir constantly until all the kernels have popped.

Remove from the popcorn maker and season with salt and pepper to taste.

Mix in the fried pepperoni and serve.

Tip: you can add melted cheddar cheese on top for a special touch.

Palomitas de maíz con pepperoni

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 4 cucharas de sopa de aceite de maíz
- 100 g de salami pepperoni cortado en tiras finas
- Sal y pimienta a gusto

Preparación:

*Vierta el aceite en la olla y freír el pepperoni hasta que esté crujiente.
Retire con una espumadera y reserve.*

Conserve la grasa en la olla y añada el maíz.

Tape y mezcle constantemente hasta que exploten todas las palomitas.

Retire de la olla para palomitas de maíz y condimente con sal y pimienta a gusto.

Incorpore el pepperoni frito reservado y sirva inmediatamente.

Recomendación: puede añadir queso cheddar derretido arriba para un toque más especial.



Pipoca caramelizada



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 2 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 colher de sopa de manteiga com sal
- 8 colheres de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo

Coloque o óleo na panela. Em seguida, coloque o milho.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Retire as pipocas e reserve-as.

Coloque na pipoqueira o açúcar e leve ao fogo misturando sempre até derreter o açúcar e formar um caramelo claro, em seguida adicione a manteiga e misture até derreter.

Coloque o bicarbonato de sódio e misture rapidamente até formar um creme esbranquiçado, retire a pipoqueira do fogão, coloque as pipocas reservadas de volta na pipoqueira e misture bem até caramelizar todas as pipocas.

Retire, espalhe sobre uma assadeira e deixe esfriar.

Sirva em seguida.

Caramel popcorn

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 2 tablespoons corn oil
- 1 tablespoon salted butter
- 8 level tablespoons sugar
- 1 teaspoon baking soda

Preparation:

Put the oil in the pan. Then add the corn.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Remove the popcorn and set it aside.

Put the sugar in the popcorn maker and bring it to a boil, stirring constantly until the sugar melts and forms a light caramel, then add the butter and stir until melted.

Add the baking soda and stir quickly until it forms a whitish cream. Take the popcorn maker off the stove, put the reserved popcorn back in and stir well until all the popcorn is coated with the caramel.

Remove, spread in a roasting pan and let it cool.

Serve immediately.

Palomitas de maíz caramelizadas

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 2 cucharas de sopa de aceite de maíz
- 1 cuchara de sopa de manteca con sal
- 8 cucharas de sopa rasas de azúcar
- 1 cucharada de té de bicarbonato de sodio

Preparación:

Vierta el aceite en la olla.

A continuación, añada el maíz.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Retire las palomitas y resérvelas.

Vierta el azúcar en la olla para palomitas de maíz y llévela al fuego, revolviendo constantemente hasta que el azúcar se derrita y forme un caramelo claro; a continuación, añada la manteca y mezcle hasta que se derrita.

Añada el bicarbonato de sodio y mezcle rápidamente hasta que se forme una crema blanquecina. Retire la olla para palomitas de maíz del fuego, vuelva a poner las palomitas reservadas en la olla para palomitas de maíz y mezcle bien hasta que todas las palomitas estén caramelizadas.

Retire, extienda sobre una asadera y deje enfriar.

Sirva inmediatamente.



Pipoca com confeitos de chocolate



Ingredientes

- 10 colheres de sopa de milho para pipoca
- 2 colheres de sopa de óleo de milho
- 100 g de confeitos de chocolate

Modo de Preparo

Coloque o óleo na panela. Em seguida, coloque o milho e os confeitos de chocolate.

Leve ao fogo alto, misturando de vez em quando. Quando começar a estourar, misture constantemente até o final.

Retire as pipocas da panela e finalize com mais confeitos de chocolate por cima a gosto.

Sirva em seguida.

Popcorn with chocolate confetti

Ingredients:

- 10 tablespoons of popcorn kernels
- 2 tablespoons corn oil
- 100 g chocolate confetti

Preparation:

Put the oil in the pan. Then add the corn and the chocolate confetti.

Place over high heat, stirring from time to time. When popping begins, stir constantly until it stops.

Take the popcorn out of the pan and finish by adding more chocolate confetti to taste. Serve immediately.

Palomitas de maíz con confites de chocolate

Ingredientes:

- 10 cucharas de sopa de maíz para palomitas
- 2 cucharas de sopa de aceite de maíz
- 100 g de confites de chocolate

Preparación:

Vierta el aceite en la olla. A continuación, añada el maíz y los confites de chocolate.

Lleve a fuego alto y mezcle de vez en cuando. Cuando empiecen a explotar, mezcle constantemente hasta el final.

Retire las palomitas de la olla y finalice con más confites de chocolate arriba a gusto. Sirva inmediatamente.



TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia RS-122, Km 61
Distrito Industrial | CEP 95178-000
Farroupilha/RS | Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira