Receitas para Airfryer

# Enroladinho de queijo e presunto

## Lista de ingredientes

Massa de lasanha pré-cozida, ou massa de pastel, daquela retangular

Queijo muçarela fatiado

Presunto ou peito de peru fatiado

Molho de tomate ou catchup

Maionese

Orégano

Obs.: a quantidade varia porque vamos usar 1 folha de lasanha + 1 fatia de queijo e presunto + catchup e maionese para cada enroladinho

## Modo de preparo

1. Em uma massa retangular, seja de lasanha ou pastel, coloque uma colherada de catchup ou molho de tomate
2. Depois, coloque 1 fatia de muçarela e 1 fatia de presunto ou peito de peru
3. Acrescente 1 colher de sopa de maionese e espalhe
4. Com cuidado, feche o enroladinho, como se fosse um pastel
5. Com um garfo, pressione as laterais para fechá-lo bem
6. Para deixar uma casquinha dourada, colocaremos 1 colher extra de maionese por cima, espalhando por toda a superfície
7. Coloque os enroladinhos no cesto da sua airfyer por 7 minutos a 180 ºC
8. Depois, é salpicar um pouco de orégano e servir

# Chips de maçã

## Ingredientes

Maçãs da sua preferência

## Modo de Preparo

1. Lave as maçãs e corte em fatias bem finas.
2. Disponha na airfryer e asse a 150 °C por 10 minutos.
3. Desligue, separe as fatias umas das outras e ligue novamente por mais 5 minutos.
4. Repita esse processo mais uma vez.
5. Retire e espalhe as fatias sobre um papel toalha para elas poderem secar.
6. Se após secarem elas ainda estejam um pouco murchas, coloque por mais três minutos na airfryer, ou até que fiquem do seu agrado.
7. Agora é só servir! Bom apetite.

# Batata rústica

## Ingredientes

5 batatas grandes

3 colheres de sopa de sal grosso

3 ou 4 ramos de alecrim

Azeite a gosto

5 dentes de alho

## Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes;
2. Higienize as batatas, transfira para uma panela, cubra com água, coloque sal, o alecrim e deixe cozinhar até ficarem cozidas, mas ainda firmes;
3. Escorra água, deixe esfriando e leve para a geladeira até ficar firme;
4. Corte elas em rodelas (cerca de ½ cm cada) e deixe gelar um pouco;
5. Besunte as batatas com um pouco de azeite e leve para fritar na airfryer preaquecida a 200 ºC até ficarem douradinhas. Na metade do tempo, mexa elas para dourar todos os lados e acrescente os dentes de alho;
6. Agora é só servir. Bom apetite!

Sirva com molho de maionese apimentada ou com molho catchup. Também é perfeita para acompanhar hambúrguer ou strogonoff.

# Chips de batata-doce

### Ingredientes

* 2 batatas-doces rosadas
* 4 colheres de sopa de azeite
* Sal a gosto

### Modo de preparo

1. Higienize as batatas-doces para poder comer a casca. Use um fatiador para cortá-las em lâminas finas;
2. Transfira para uma tigela, adicione o azeite, o sal e misture. Disponha as batatas na bandeja da airfryer uma do lado da outra;
3. Ligue a 160º graus por 5 minutos e, depois, vá olhando a cada 3 minutos, mexendo as batatas;
4. Após 15 minutos fazendo esse processo, retire da airfryer e deixe esfriar por completo. Bom apetite!

# Bolinho de abobrinha

### Ingredientes

* 1 1/2 xícara de abobrinha ralada
* 3/4 xícara de queijo ralado
* 3 ovos
* Folhas de hortelã picada a gosto
* 1 1/4 xícara de farinha de trigo
* Sal a gosto
* Temperos a gosto

### Modo de preparo

1. Misture, em uma tigela, a abobrinha com o queijo ralado, os ovos e as folhas de hortelã. Gradualmente, incorpore a farinha de trigo, depois tempere da forma que preferir;
2. Usando duas colheres, modele a massa em bolinhos e disponha na bandeja da airfryer, sem encostar um no outro. Se necessário, asse de pouco em pouco;
3. Asse os bolinhos a 200º graus por 10 minutos ou até dourarem por fora e depois é só servir.