



Almôndegas na Air Fryer

www.receitasdafia.com/receitas/almondegas-na-air-fryer

Experimente a delícia de almôndegas suculentas, preparadas de maneira saudável e sem fritura na Airfryer.

Almôndegas na Air Fryer

 20 min

 30 porções

Ingredientes

- 500 gr de [carne moída](#) (acém, patinho ou outra que preferir)
- 1 [ovo](#)
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#) ou [farinha de rosca](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- [Páprica defumada](#) a gosto
- Chimichurri a gosto
- Azeite a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque a carne, o ovo, o alho, o sal, os temperos, a farinha e misture bem até ficar homogêneo.
2. Unte as mãos com azeite, pegue pequenas porções da massa e molde em formato de bolinhas de cerca de 20 gramas.
3. Preaqueça a fritadeira elétrica por 5 minutos a 180 °C, disponhas as bolinhas na cesta, com espaço entre elas, regue com um pouco de azeite (caso queira) e leve para fritar por 5 minutos a 180 °C.
4. Vire as bolinhas e volte a fritar por mais 5 minutos, elas ficarão douradinhas.
5. Bom apetite!

www.receitasdafia.com