



RECEITAS DA FIA

Batata Cremosa na Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/batata-cremosa-na-airfryer

Experimente a receita incrível de Batata Cremosa na Airfryer, é uma delícia! [Batata Cremosa na Airfryer](#)

 50 min

 3 porções

Ingredientes

- 3 [batatas](#) cozidas cortadas ao meio (ou [batata-doce](#))
- Sal e cebolinha a gosto
- 3 colheres (sopa) de [cream cheese](#)
- 1/2 xícara (chá) de [frango](#) cozido e desfiado
- 1/2 xícara (chá) de queijo [mussarela](#) ralado
- [Parmesão](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Retire o miolo das batatas já cozida e coloque-o em um recipiente.
2. Amasse bem o miolo das batatas até formar um purê.
3. Adicione sal, cebolinha, cream cheese e frango desfiado ao purê de batatas.
4. Misture bem todos os ingredientes adicionados.
5. Acrescente o queijo mussarela ralado e misture até incorporar.
6. Recheie as batatas com o creme de frango preparado.
7. Polvilhe parmesão por cima de cada batata recheada.
8. Disponha as batatas na cestinha da airfryer.
9. Ligue a airfryer a 200 °C e asse por aproximadamente 25 minutos.
10. Finalmente, sirva suas deliciosas Batatas Cremosas na Airfryer e aprecie!

www.receitasdafia.com