# Batata Cremosa na Airfryer

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

Experimente a receita incrível de Batata Cremosa na Airfryer, é uma delícia!




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 ja 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!