



RECEITAS DA FIA

Batata-doce Assada no Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/batata-doce-assada-facil

Desfrute de uma opção saudável e crocante com nossas Batatas-doces Assadas no Airfryer. Uma maneira prática e deliciosa de saborear esse vegetal nutritivo em sua forma mais irresistível!

 50 min

 4 porções

Ingredientes

- 2 unidades de [batatas doce](#) média
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino a gosto
- 1 pitada de [páprica](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Corte as batatas em rodela com pelo menos 1cm de espessura e disponha-as em um refratário ou forma antiaderente e tempere com sal, pimenta do reino e páprica a gosto. Quem quiser pode adicionar outras ervas e condimentos a gosto.
2. Regue tudo com um fio de azeite e misture bem.
3. Espalhe as batatas na forma sem sobrepor os pedaços e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos.
4. Depois deste tempo vire as batatas com a ajuda de uma espátula e devolva o refratário ao forno por mais 20 minutos ou até que as batatas estejam macias e douradas.
5. Se preferir, pode fazer na airfryer, basta colocar as batatas no cesto e colocar para assar a 180°C por cerca de 25 minutos mexendo a cada 5 minutos para que todos os lados fiquem dourados.

Veja também:

Uma maravilhosa opção de entrada: [Torrada crocante com alho!](#)

www.receitasdafia.com