



RECEITAS DA FIA

Batata Rústica no Air Fryer

www.receitasdafia.com/receitas/batata-rustica-no-air-fryer

Experimente a crocância perfeita da batata rústica preparada no airfryer, uma opção irresistível que vai te surpreender em cada mordida!

Batata Rústica no Air Fryer

 15 min

 3 porções

Ingredientes

- 5 [batatas](#) grandes
- 3 colheres (sopa) de sal
- 2 ramos de [alecrim](#)
- [Azeite](#) a gosto
- 5 dentes de alho
- [Páprica defumada](#) a gosto
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Higienize as batatas e corte-as em rodela (cerca de ½ cm cada).
2. Besunte as batatas com um pouco de azeite, sal, páprica defumada, pimenta do reino, alecrim e leve para fritar na airfryer pré-aquecida a 200 °C até ficarem douradinhas.
3. Na metade do tempo, mexa elas para dourar todos os lados e acrescente os dentes de alho.
4. Bom apetite!

www.receitasdafia.com