



RECEITAS DA FIA

Cone de Frango Cremoso na Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/cone-de-frango-cremoso-na-airfryer

Desfrute de uma maneira divertida e saudável de comer Rap10 com nosso Cone de Rap10 preparado na Airfryer. Uma opção crocante e deliciosa para refeições rápidas e práticas!

 30 min

 6 unidades

Ingredientes

- 3 discos de [Rap10](#)
- 200 g de [frango desfiado](#)
- 1/2 [cenoura](#) ralada
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 tomates picados sem sementes
- 2 colheres (sopa) de [requeijão](#) cremoso
- Cebolinha picada a gosto
- [Azeitonas](#) picadas a gosto
- Mussarela ralada a gosto
- Azeite para refogar
- Páprica defumada a gosto
- Sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça um pouco de azeite em uma frigideira em fogo médio.
2. Adicione cebola e alho, refogando até ficarem dourados.
3. Em seguida, adicione o frango desfiado e a cenoura ralada, mexendo bem.
4. Tempere com cebolinha, sal, pimenta e páprica defumada.
5. Desligue o fogo e adicione os tomates picados e o requeijão cremoso, misturando tudo.
6. Corte os discos de Rap10 ao meio e espalhe uma camada da mistura de frango sobre cada metade.
7. Enrole os Rap10 pela base, formando cones.
8. Finalize polvilhando com mussarela ralada e orégano sobre os cones.
9. Repita o processo com os demais discos de Rap10.
10. Pré-aqueça a Airfryer a 200 °C por alguns minutos.
11. Leve os cones à Airfryer preaquecida por cerca de 10 minutos, ou até ficarem dourados e crocantes.
12. Sirva e aproveite essa delícia!

