



## Linguiça Recheada na Airfryer

[www.receitasdafia.com/receitas/linguica-recheada-na-airfryer](http://www.receitasdafia.com/receitas/linguica-recheada-na-airfryer)

Experimente essa delícia de linguiça recheada na airfryer em apenas 30 min!

Linguiça Recheada na Airfryer

 30 min

 4 porções

### Ingredientes

- 4 gomos de [linguiça](#) toscana
- 1/4 de uma [cebola](#) picada
- 1 [tomate](#) picado
- 150 g de [mussarela](#)
- 1/2 colher de chá de orégano a gosto
- 1 colher de sopa generosa de nata, [requeijão](#) ou creme de leite

### Modo de Preparo

1. Corte cuidadosamente as linguiças no sentido longitudinal, mas mantendo-as conectadas.
2. Em uma tigela, misture a cebola, o tomate, o queijo mussarela, o orégano e a nata.
3. Recheie as linguiças com a mistura preparada.
4. Pré-aqueça a airfryer a 180°C por cerca de 5 minutos.
5. Coloque as linguiças na airfryer e asse por aproximadamente 20 minutos.
6. Sirva a linguiça recheada com arroz e legumes.
7. Aproveite essa irresistível combinação de sabores!