



# RECEITAS DA FIA

## Pãezinhos de Linguiça na Airfryer

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

Está sem tempo para preparar um lanche saboroso? Que tal experimentar estes pãezinhos de linguíça feitos na Airfryer, prontos em apenas 30 minutos?

 30 min

 30 porções

### Ingredientes

- 3 [linguiças](#) toscanas
- 3 [pães franceses](#)
- 100 g de [mussarela](#) picado
- 1 colher de chá de [alecrim](#)

### Modo de Preparo

1. Comece removendo a pele das linguíças e coloque-as em uma tigela.
2. Adicione o queijo picado e o alecrim.
3. Misture bem até obter uma mistura homogênea.
4. Corte os pães ao meio e aperte os miolos suavemente.
5. Em seguida, recheie-os com a mistura de linguíça preparada.
6. Acomode os pãezinhos na cesta da airfryer e ajuste a temperatura para 180°C.
7. Asse-os por aproximadamente 10 a 15 minutos, ou até que a linguíça comece a dourar.
8. 4. Retire os pãezinhos da airfryer e sirva imediatamente.
9. Bom apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)