



## Peixe Crocante na Airfryer

[www.receitasdafia.com/receitas/peixe-crocante-na-airfryer](http://www.receitasdafia.com/receitas/peixe-crocante-na-airfryer)

Uma deliciosa opção de peixe empanado na airfryer que fica crocante por fora e macio por dentro!

Peixe Crocante na Airfryer

 35 min

 4 porções

### Ingredientes

- 4 filés de [tilápia](#)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 dentes de alho amassados
- 2 ramos de [tomilho](#)
- [Farinha panko](#) para empanar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Páprica a gosto
- 3 colheres de sopa de suco de [limão-siciliano](#)
- Raspas de limão a gosto

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente plano, tempere os filés de tilápia com alho amassado, azeite, tomilho, páprica, sal, pimenta-do-reino, suco de limão-siciliano e raspas de limão.
2. Misture bem os ingredientes, certificando-se de que os filés estejam bem cobertos pelo tempero. Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos.
3. Em uma vasilha, coloque a farinha panko.
4. Passe os filés de tilápia temperados na farinha panko, empanando-os dos dois lados.
5. Pré-aqueça a airfryer a 200 °C.
6. Coloque os filés empanados na airfryer, de forma que não fiquem sobrepostos.
7. Asse os filés empanados na airfryer por 10 minutos.
8. Após esse tempo, vire os filés de tilápia e deixe fritar por mais 10 minutos, ou até que fiquem dourados e crocantes.
9. Retire os peixes da airfryer e sirva imediatamente.
10. Bom apetite!