



# RECEITAS DA FIA

## Torresmo Crocante na Airfryer

[www.receitasdafia.com/receitas/torresmo-crocante-na-airfryer-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/torresmo-crocante-na-airfryer-1)

Desvende o segredo para um torresmo irresistível no Airfryer! Nossa receita infalível garante crocância por fora e maciez por dentro.

Torresmo Crocante na Airfryer

 35 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 kg de barriga de porco
- 1 colher rasa de sal
- Pimenta-do-reino a gosto

### Modo de Preparo

1. Comece secando bem a barriga de porco para garantir um torresmo crocante.
2. Corte a peça em cubos de aproximadamente 3 cm, com uma parte de couro e outra de carne.
3. Tempere os pedaços de barriga com sal e pimenta-do-reino, garantindo que o tempero se espalhe por toda a carne.
4. Pré-aqueça a airfryer a 180°C por alguns minutos.
5. Disponha os cubos na airfryer, com o couro para cima, sem amontoar.
6. Asse a 200°C por cerca de 20 a 30 minutos, até ficar dourado e crocante.
7. Sirva esse petisco irresistível e aproveite!

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