



Receitas Gourmet para Airfryer

🥓 1. MEDALHÃO DE FRANGO COM BACON

Ingredientes

- 2 peitos de frango cortados em cubos grandes
- 4 fatias de bacon
- Sal, alho em pó, pimenta-do-reino, páprica
- Palitos de dente ou barbante culinário

Modo de Preparo

1. **Tempere os cubos de frango:** Use sal, pimenta, páprica e alho em pó. Deixe pegar sabor por 10 min.
2. **Enrole com o bacon:** Pegue cada cubo e envolva com 1/2 fatia de bacon. Prenda com palito.
3. **Asse na Airfryer:** 200°C por **15 a 18 min**, virando na metade. Fica dourado por fora e suculento por dentro.

🍴 **Rendimento:** 4 unidades 🎯 **Ideal para:** jantar especial, visitas, marmitta de impacto 🔥 **Onde assar:** direto no cesto da Airfryer

DICA GOURMET: Sirva sobre purê de mandioquinha ou com molho agri-doce. Finalize com folhas de tomilho.



2. CAMEMBERT EMPANADO COM GELEIA

Empane o queijo

Passe o queijo no trigo → ovo batido → panko. Repita se quiser crosta mais firme.

 **Rendimento:** 1 unidade grande (serve 2 a 3)  **Ideal para:** entrada refinada ou centro de mesa  **Onde assar:** direto no cesto, sobre papel manteiga perfurado

INGREDIENTES: 1 queijo camembert ou brie inteiro, 1 ovo, Farinha de trigo + farinha panko (ou rosca), Geleia de pimenta ou frutas vermelhas para servir

DICA GOURMET: Sirva com torradas de pão rústico e um fio de mel.

Pré-aqueça a Airfryer

180°C por 3 minutos.

Asse

180°C por **8 a 10 min**, até dourar por fora. O centro fica cremoso.

Sirva

Coloque num prato bonito com uma colher de geleia por cima ou ao lado.

3. SALMÃO COM CROSTA DE ERVAS FINAS



Tempere o salmão

Regue com limão, azeite e salpique as ervas e temperos.



Deixe marinar

10 a 15 minutos para absorver sabor.



Asse na Airfryer

200°C por **10 a 12 minutos** (sem virar). A crosta se forma por cima.



Rendimento: 2 filés  **Ideal para:** prato principal refinado  **Onde assar:** direto no cesto com papel manteiga perfurado

INGREDIENTES: 2 filés de salmão (com ou sem pele), Suco de limão, 1 colher (chá) de azeite, Ervas secas (tomilho, alecrim, salsinha), Pimenta-do-reino, sal

DICA GOURMET: Sirva com purê de batata-baroa ou arroz de limão siciliano + lascas de amêndoas.

4. BATATAS RÚSTICAS COM AIOLI DE ALHO ASSADO



Prepare o alho assado

Corte a parte de cima da cabeça de alho (deixe os dentes inteiros e com casca). Regue com azeite, enrole em papel alumínio. Leve à Airfryer a **180°C por 15 minutos** até ficar macio e dourado.



Asse as batatas

Misture os gomos de batata com azeite, sal, páprica e alecrim. Coloque no cesto e asse a **200°C por 15 a 18 minutos**, mexendo na metade do tempo, até dourar.



Faça o aioli

Retire os dentes de alho assados da casca e amasse com garfo. Misture com maionese, limão, sal e pimenta.



Sirva

Monte o prato com as batatas bem douradas e um potinho de aioli cremoso ao lado.

 **Rendimento:** 2 porções  **Ideal para:** acompanhamento elegante, entrada sofisticada  **Onde assar:** direto no cesto da Airfryer

INGREDIENTES: *Para as batatas:* 2 batatas médias cortadas em gomos (com casca), 1 colher (sopa) de azeite, Sal, páprica defumada, alecrim seco ou fresco. *Para o aioli (molho de alho):* 1 cabeça de alho, 3 colheres (sopa) de maionese (ou iogurte grego), 1 colher (chá) de suco de limão, Sal e pimenta a gosto

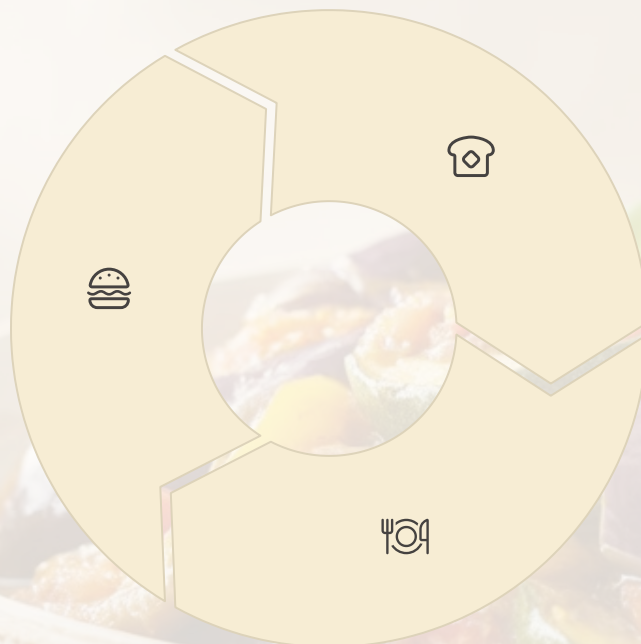
DICA GOURMET: Finalize as batatas com flor de sal ou raspas de limão. O aioli também combina com carnes e frutos do mar.



5. MINI CAPONATA COM PÃO CROCANTE

Refogue a caponata

Aqueça 1 colher de azeite. Refogue os legumes em fogo médio, começando pela berinjela. Quando estiverem macios, adicione o vinagre balsâmico, tempere com sal, pimenta e orégano. Cozinhe por 3 minutos e desligue.



Torre o pão na Airfryer

Corte o pão em fatias e pincele com azeite. Leve à Airfryer a **180°C por 5 a 6 minutos**, até dourar.

Monte e sirva

Sirva as torradas com a caponata morna por cima. Finalize com folhas de manjerição ou queijo ralado.

 **Rendimento:** 4 porções pequenas (entrada)  **Ideal para:** antepasto, mesa de petiscos refinada  **Onde assar:** Airfryer para pão + refogue caponata na frigideira

INGREDIENTES: 1/2 berinjela picada em cubos, 1/2 abobrinha em cubos, 1/2 pimentão (vermelho ou amarelo) em tiras, 1/4 de cebola roxa fatiada, 2 colheres (sopa) de azeite, 1 colher (chá) de vinagre balsâmico, Sal, orégano, pimenta-do-reino, 2 fatias de pão italiano ou pão rústico

DICA GOURMET: Sirva em porções individuais com taça de vinho ou como entrada elegante.

6. ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE VINHO E TOMILHO



Prepare as almôndegas

Misture os ingredientes com as mãos até formar massa firme. Modele bolinhas e leve à Airfryer por **12 a 15 minutos a 200°C**, virando na metade.



Faça o molho

Em uma panela, aqueça o azeite. Adicione o vinho e deixe reduzir por 2 minutos. Junte o molho de tomate, tomilho, sal e pimenta. Cozinhe até encorpar.



Finalize

Coloque as almôndegas no molho, mexa delicadamente e sirva.

 **Rendimento:** 10 unidades  **Ideal para:** prato principal ou entrada chique  **Onde assar:** almôndegas na Airfryer, molho na panela

INGREDIENTES: *Para as almôndegas:* 400g de carne moída (ou frango moído), 1 ovo, 2 colheres (sopa) de farinha de aveia ou rosca, Sal, alho, pimenta-do-reino, noz-moscada. *Para o molho:* 1/2 xícara de vinho tinto seco, 1/2 xícara de molho de tomate, 1 colher (chá) de tomilho fresco ou seco, 1 colher (chá) de azeite, Sal e pimenta

DICA GOURMET: Sirva com purê de batata ou polenta cremosa. Finalize com um fio de azeite trufado se quiser elevar mais ainda.



7. FOLHADO DE QUEIJO BRIE COM MEL E NOZES

Monte o folhado

Abra a massa folhada e coloque o brie no centro. Regue com o mel e salpique as nozes por cima do queijo. Feche como um pacotinho, selando bem as bordas. Vire a emenda pra baixo.

Pincele e asse

Pincele com a gema. Coloque sobre papel manteiga perfurado e leve à Airfryer: **180°C por 10 a 12 minutos**, até dourar e estufar a massa.

Sirva

Corte ao meio e sirva com mais mel ou uma geleia de damasco ao lado.

 **Rendimento:** 2 porções  **Ideal para:** entrada elegante, happy hour fino  **Onde assar:** direto na Airfryer sobre papel manteiga

INGREDIENTES: 1 pedaço de queijo brie (100g a 150g), 1 folha de massa folhada (descongelada), 1 colher (sopa) de mel, 1 colher (sopa) de nozes picadas, 1 gema para pincelar

DICA GOURMET: Fica incrível com uma taça de espumante ou vinho branco seco.



8. LEGUMES GLACEADOS COM MOLHO BALSÂMICO



Tempere os legumes

Misture os legumes com azeite, sal, pimenta e tomilho. Deixe descansar por 5 minutos.



Asse na Airfryer

Coloque os legumes no cesto e asse a **200°C por 12 minutos**, mexendo na metade.



Glacie com o balsâmico

Retire da Airfryer, coloque em tigela e regue com o balsâmico + mel. Misture delicadamente até envolver tudo.

 **Rendimento:** 2 porções  **Ideal para:** acompanhamento leve e elegante  **Onde assar:** direto no cesto da Airfryer

INGREDIENTES: 1/2 cenoura em palitos grossos, 1/2 abobrinha em meias-luas, 1/2 pimentão vermelho em tiras, 1 colher (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de aceto balsâmico, 1 colher (chá) de mel, Sal, pimenta e tomilho

DICA GOURMET: Finalize com lascas de parmesão ou um fio de pesto leve.



9. FILÉ MIGNON SUÍNO COM REDUÇÃO DE MOSTARDA E MEL



Tempere os medallions

Tempere com sal, pimenta, alho em pó e azeite. Deixe marinar por 10 minutos.



Asse na Airfryer

Leve os medallions à Airfryer por **12 a 15 minutos a 200°C**, virando na metade.



Prepare a redução

Misture os ingredientes da redução e aqueça no micro-ondas por 30 segundos ou na panela por 2 minutos.



Sirva

Coloque a carne no prato e regue com a redução quente.

Rendimento: 2 porções **Ideal para:** prato principal refinado e acessível **Onde assar:** direto na Airfryer (ou sobre papel alumínio)

INGREDIENTES: 300g de filé mignon suíno cortado em medallions grossos, Sal, pimenta, alho em pó, 1 colher (chá) de azeite. *Para a redução:* 1 colher (sopa) de mostarda dijon, 1 colher (sopa) de mel, 1 colher (chá) de molho inglês, 2 colheres (sopa) de água quente

DICA GOURMET: Sirva com purê de batata-baroa ou risoto de limão siciliano.