

CEBOLA TRICOLOR NA AIRFRYER (FRITADEIRA EM ÓLEO)

INGREDIENTES

6 cebolas chalotas
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão verde
2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo de coco
pimenta preta e vermelha (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola

Corte a cebola em 8 partes (4 cortes de comprimento e um corte no meio)

Separe bem as camadas da cebola, para que não fiquem grudadas

Corte os pimentões em pedaços quadrados de 2x2 cm aproximadamente

Coloque todos os ingredientes no recipiente de metal

Adicione o óleo/azeite

Coloque a pimenta moída e o sal

Misture bem e reserve

Preaqueça a airfryer em 200° C por 3 minutos

Após, coloque o recipiente na bandeja da airfryer e programe para 5 minutos

Terminados os 5 minutos, mexa um pouco os ingredientes e programe por mais 8 minutos (cuidado para não se queimar)

O ponto fica a critério seu.

Se desejar os pimentões e a cebola mais queimadinhas, deixe por mais tempo.

Caso não tenha um recipiente de metal, pode utilizar uma folha de alumínio (30x50 cm)

Coloque os ingredientes (menos o óleo, o sal e a pimenta) no centro da folha de alumínio.

Com as mãos, vá fechando com cuidado e formando um pequeno recipiente redondo e aberto em cima, de forma a acomodar os ingredientes dentro.

Após, proceda conforme à receita.

A vantagem de usar papel-alumínio é que ele não esquenta onde não há contato com os alimentos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13738-cebola-tricolor-na-airfryer-fritadeira-em-oleo.html>