

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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