PETISCO DE CALABRESA SEQUINHA NA AIRFRYER

INGREDIENTES

2 calabresas grossas

1 colher (sopa) de óleo

pimenta-do-reino moída a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa ao meio, depois ao meio mais uma vez, de forma que exista 4 pedaços grandes

Ao realizar esse procedimento, corte os pedaços em cubos

Adicione o óleo, a pimenta e o orégano

Caso não goste da pimenta e orégano, não será necessário

Feito isso, ligue sua airfyer em 25 minutos, e dê uma olhadinha de vez em quando pra poder mexer a calabresa

Aqueça sua airfryer em 200° C por 5 minutos

Com cuidado, coloque toda a quantidade de linguiça na bandeja

Elas ficarão sequinhas e crocantes

Se desejar, coloque um pouco de cebola por cima aos 20 minutos

Bom proveito

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4533-petisco-de-calabresa-sequinha-na-airfryer.html