PEITO DE FRANGO NA AIR FRYER

INGREDIENTES

500 g peito de frango limpo em cubos

1/2 limão

Páprica defumada a gosto

Pimenta do reino ou chilli em pó, a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, páprica e pimenta e deixe marinar (recomendo no mínimo 2 horas)

Arrume na Air fryer e ligue por 15 minutos a 180°c

Vire o frango e aumente a temperatura para 200°c, e ligue a Air fryer por mais uns 5 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4820-peito-de-frango-na-air-fryer.html