

Peito de frango na Air fryer

Equipe FooFit · 30/06/2021



Tempo de Preparo

25 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

6

Description

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

Preparo

1. Tempere o frango com o sal páprica e pimenta e deixe marinar (recomendo no mínimo 2 horas).
2. Arrume na Air fryer e ligue por 15 minutos a 180°C.
3. Vire o frango e aumente a temperatura para 200°C e ligue a Air fryer por mais uns 5 minutos ou até dourar.