



TOP 10 Receitas na Airfryer

Opções de pratos que unem a praticidade ao sabor

[Confira](#)





Que tal uma experiência culinária que une praticidade e sabores incríveis?

Confira este TOP 10 de Receitas na Air Fryer!

Neste novo e-book do Minha Receita, você vai encontrar refeições deliciosas que podem ser feitas utilizando a versatilidade do eletrodoméstico queridinho pelos brasileiros!

Tem receitas para todas as ocasiões – desde um aperitivo de entrada até um bolo irresistível para a sobremesa. Imagine surpreender sua família e amigos com um churrasco completo ou uma costelinha de milho feita na Air Fryer? E tem mais: almôndegas assadas, filé de frango e até salmão.

Cada receita foi pensada para ser prática e deliciosa, ideal para quem tem uma rotina agitada, mas no final do dia só que curtir uma boa refeição.

Aproveite as dicas e bom apetite!



Índice

Barriga Aperitivo acompanhada de Mix de Molhos e Torradas de Alho	4
Costelinha de Milho	6
Pão com Linguiça na Airfryer	8
Churrasco Completo na Airfryer	10
Hambúrguer na Airfryer	12
Linguiça na Airfryer	14
Salmão na Airfryer	16
Almôndegas Assadas com Salada de Brócolis	18
Filé de Frango na Airfryer com Creme de Milho ...	20
Bolo na Airfryer	22



Modo de preparo

Modo de Preparo da Barriga Aperitivo na Air Fryer

- Coloque pequenas quantidades da **Barriga Aperitivo Seara** no comprimento da airfryer, coloque na potência 200°C por 20 minutos. Desligue e as vire e deixe por mais 15 minutos ou até dourar.
- 1 • Sirva com os molhos sugeridos e com torradas de alho.

Modo de Preparo do Molho de Mostarda Dijon

- 1 • Em uma tigela, misture todos os ingredientes e sirva a seguir ou conserve em geladeira até o momento de servir.

Modo de preparo do Molho de Limão com Creme de leite Fresco e Alho:

- 1 • Em uma tigela, misture o creme de leite com limão, bata com um fuê até engrossar bem, junte o azeite, o alho e as cascas de limão, tempero com sal e pimenta do reino a gosto. Conserve em geladeira até o momento de servir.

Modo de Preparo do Molho de Páprica com Iogurte, Azeite e Mel

- 1 • Em uma tigela, coloque todos os ingredientes, misture bem e sirva como acompanhamento. Conserve em geladeira até o momento de servir.
- 2 • Após a finalização da **Barriga Aperitivo Seara** e molhos, coloque-os em recipientes separados e sirva com as torradas de alho.

[Confira mais receitas no nosso site](#)





Costelinha de Milho



Rendimento
4 porções



Preparo
30 minutos

Ingredientes

2 espigas de milho cortadas em 4 na longitudinal

4 colheres de sopa de margarina **Doriana com Sal** derretida

1 colher de sopa de sal

1 colher de chá de mostarda em pó

1/2 colher de chá de pimenta do reino em pó

1/2 colher de chá de pimenta caiena em pó

1/2 colher de chá de páprica defumada

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de chá de cebola em pó

1 colher de sopa de açúcar mascavo

Molho chipotle para servir

Coentro a gosto para servir





Modo de preparo

- 1 • Preaqueça a airfryer a 200°C por 5 minutos;
- 2 • Em uma tigela misture a **Doriana com Sal** derretida, sal, mostarda em pó, pimenta do reino, pimenta caiena, páprica defumada, alho em pó, cebola em pó e o açúcar mascavo;
- 3 • Pincele a mistura de **Doriana com Sal** por toda a superfície dos milhos e leve para a airfryer por 10 minutos, virando as costelinhas de milho na metade do tempo;
- 4 • Sirva as costelinhas de milho com o molho chipotle e coentro a gosto.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Pão com Linguiça na Airfryer



Rendimento
9 porções



Preparo
2 horas

Ingredientes

1 embalagem de **Linguiça Fininha Defumada Seara 215 g**

Folhas de salsa picadinha a gosto (opcional)

150 ml de leite morno

1 ovo

2 colheres (sopa) de **Doriana com sal** + para pincelar

1 ½ colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

2 ½ xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de orégano





Modo de preparo

Como fazer pão com linguiça na airfryer

- 1 • Fatie a **Linguiça Fininha Defumada** Seara em rodela fininhas e reserve;
- 2 • Em uma tigela misture o leite, o ovo, a Dorigana com sal, o sal, o açúcar e o fermento;
- 3 • Adicione a farinha na tigela aos poucos, misturando bem até que a massa solte das mãos;
- 4 • Sove a massa por 10 minutos;
- 5 • Modele uma bola com a massa, transfira para uma tigela e cubra com um pano limpo. Deixe descansar por 40 minutos ou até que dobre de volume;
- 6 • Após o tempo de descanso, adicione a linguiça fatiada, o orégano e misture novamente;
- 7 • Modele bolinhas, adicione no cesto do airfryer e deixe descansar por 40 minutos novamente;
- 8 • Pincele a **Dorigana com sal** por cima dos pães e asse por 7 minutos a 180 °C;
- 9 • Retire o pão com linguiça da airfryer e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Churrasco Completo na Airfryer



Rendimento
4 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

1 Picanha Suína ao Alho Seara Gourmet

Linguiça Toscana Seara Gourmet

Meio da Asa Temperada Suculentíssimo Seara

1 colher de sopa de óleo

1 pedra de carvão

Para o vinagrete:

1 pimentão vermelho sem semente picadinho

2 tomate italiano sem semente picadinho

1/2 cebola roxa picadinha

1 pimenta dedo de moça sem semente picadinha

Coentro picado a gosto

1/4 xícara de azeite

Suco de 1 limão siciliano

Raspas de 1 limão siciliano

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

Sal

Pimenta do reino





Modo de preparo

- 1 • Pré-aqueça o arifryer por 10 minutos a 200°C;
- 2 • Corte a **Picanha Suína ao Alho Seara Gourmet** em bifes de cerca de 2 dedos de espessura;
- 3 • Unte o cesto do airfryer com óleo;
- 4 • Acomode no cesto 2 bifes de picanha, 2 **Linguiças Toscana Seara Gourmet** e 4 **Meio da Asa Temperada Suculentíssimo Seara**, deixando o centro do cesto livre;
- 5 • Com auxílio de um maçarico ou direto na chama do fogão, esquite o carvão até que sua superfície comece a acinzentar;
- 6 • Adicione o carvão no centro do cesto do airfryer;
- 7 • Fure as linguiças com auxílio de um garfo;
- 8 • Leve as carnes para assar por 30 minutos, virando as carnes na metade do tempo;

Para o vinagrete

- 1 • Em uma tigela adicione o pimentão, os tomates, a cebola, a pimenta dedo de moça, o coentro, o azeite, o vinagre balsâmico, o suco de limão siciliano, as raspas, tempere com sal e pimenta do reino e misture bem;
- 2 • Leve à geladeira por 20 minutos e sirva gelado, acompanhando o churrasco completo preparado na airfryer.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Hambúrguer na Airfryer



Rendimento
1 porção



Preparo
45 minutos

Ingredientes

1 Frango Crispy Burguer Seara Gourmet

1 pão francês para hambúrguer cortado ao meio

2 colheres de sopa de cream cheese

Fatias de cebola roxa a gosto

Alface crespa a gosto

Para o tomate:

1 caixa de tomate cereja

1 xícara de azeite

2 dentes de alho cortados ao meio

1 ramo de tomilho

1 colher de chá de pimenta do reino em grãos





Modo de preparo

Para o tomate:

1. • Preaqueça o forno a 160°C. Junte os tomates, o alho, o tomilho e os grãos de pimenta em um tabuleiro, regue com o azeite e leve ao forno por 40 minutos. Retire do forno e reserve.

Para o hambúrguer e montagem:

1. • Preaqueça a AirFryer a 200°C. Acomode o **Frango Crispy Burguer Seara Gourmet** na cesta da AirFryer ainda congelado e asse por 15 minutos, virando na metade do tempo;
2. • Na metade inferior do pão de hambúrguer, acomode o frango crispy burger e por cima, junte o cream cheese.
3. • Junte o alface, as fatias de cebola roxa e por último, drene a quantidade de tomates que desejar e acomode sobre a cebola.
4. • Feche com a metade superior do pão e sirva na sequência.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Linguiça na Airfryer



Rendimento
4 porções



Preparo
1h30

Ingredientes

1 Linguiça Cuiabana Seara Gourmet

Para a geleia de pimenta:

10 pimentas dedo-de-moça

1 dente de alho

1/4 xícara de vinagre de maçã

1/4 xícara de água

2 maçãs fuji

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal





Modo de preparo

Como fazer linguiça na airfryer:

- 1 • Preaqueça a airfryer a 200°C;
- 2 • Acomode a **Linguiça Cuiabana Seara Gourmet** no cesto da airfryer e asse por 25 minutos, virando na metade do tempo para que todas as linguiças dourem por igual.

Para a geleia:

- 1 • Corte as pimentas dedo-de-moça ao meio e retire as sementes e o filamento branco;
- 2 • Pique grosseiramente e transfira para o copo de um liquidificador;
- 3 • Descasque e pique grosseiramente o alho e a maçã e junte às pimentas;
- 4 • Adicione a água e o vinagre de maçã, bata até triturar as pimentas e a maçã (cerca de 1 minuto depois) e reserve;
- 5 • Transfira para um panela, junte o açúcar, o sal e cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até atingir uma consistência cremosa;
- 6 • Retire do fogo, espere esfriar e sirva acompanhando a linguiça.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Salmão na Airfryer



Rendimento
1 porção



Preparo
1h

Ingredientes

1 **Filé de Salmão Pedaco Seara**

2 colheres de sopa de óleo de gergelim

2 cebolas roxas em pétalas

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picadinha

2 colheres de sopa de gengibre ralado

1 colher de sopa de melado

2 colheres de sopa de molho de soja

Suco de 1 limão

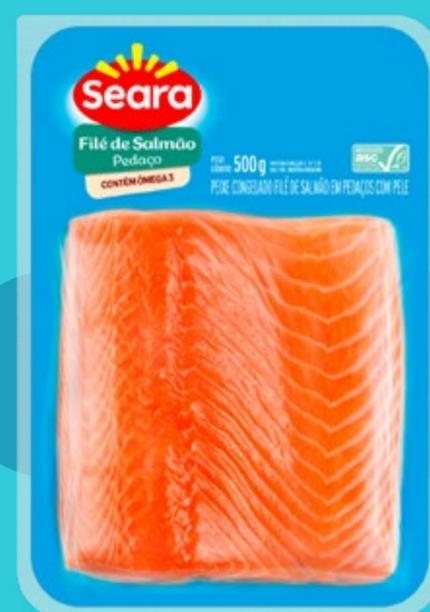
1/2 xícara de saquê

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Mix de brotos

1/2 manga palmer picadinha





Modo de preparo

1. Preaqueça a AirFryer a 200°C. Em uma tigela, misture o óleo de gergelim, as cebolas roxas, a pimenta dedo, o gengibre, o melado, o molho de soja, o suco de limão, sal e pimenta-do-reino e misture bem;
2. Adicione a mistura no fundo da cesta da AirFryer. Acomode o **Filé de Salmão Pedaco Seara** com a pele voltada para baixo por cima da mistura de cebolas, tempere com sal e pimenta do reino. Regue a assadeira com o saquê e asse por 15 minutos;
1. Retire o salmão da AirFryer, sirva com as cebolas assadas, o mix de brotos e a manga picadinha.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Almôndegas Assadas com Salada de Brócolis



Rendimento
1 porção



Preparo
1h

Ingredientes

1 embalagem de **Almôndega Seara 500g**

2 tomates sem sementes picado

1/2 cebola roxa picada

1/4 xícara de azeite + 1 fio

2 colheres de sopa de folhas de salsinha picadas

1 colher de sopa de vinagre de maçã

1/2 colher de sopa de vinagre balsâmico

Sal

Pimenta-do-reino

Para a salada:

2 brócolis comuns em floretes longos

1/4 xícara de azeite + 2 colheres de sopa

Sal

Pimenta-do-reino

5 dentes de alho laminados

Folhas de coentro a gosto

Suco de 1 limão





Modo de preparo

1. Preaqueça a airfryer a 200°C por 15 minutos. Abra a airfryer e acomode a **Almôndega Seara 500g** no cesto. Regue um fio de azeite e asse as almôndegas por 20 minutos, virando-as na metade do tempo;

2. Em um liquidificador, junte o tomate, a cebola, o azeite, a salsa, os vinagres, sal e pimenta. Bata até obter um molho cremoso e homogêneo. Transfira para uma panela pequena e, em fogo médio, deixe esquentar até começar a levantar fervura;

Para a salada:

1. Preaqueça o forno a 220°C. Acomode os floretes de brócolis em uma assadeira. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta-do-reino. Leve ao forno por 20 minutos, virando os floretes na metade do tempo;
2. Em uma frigideira pequena, aqueça o azeite e, em fogo médio, frite o alho laminado até que comecem a ganhar cor. Escorra e reserve;
3. Acomode os floretes em uma tábua ou prato, tempere com o suco de limão, salpique o alho e as folhas de coentro. Sirva acompanhando as **Almôndega Seara 500g**, regando-as com o molho de vinagrete de tomates.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Filé de Frango na Airfryer com Creme de Milho



Rendimento
2 porções



Preparo
20 minutos

Ingredientes

2 filés de peito de frango Seara

1 lata de milho

1 1/2 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de **margarina
Doriana Light**

1 cebola média ralada

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres de sopa de maizena

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

1. Para os filés, tempere com sal e pimenta do reino e leve para a Airfryer por 15 minutos a 180°C.
2. Para o creme de milho, no liquidificador, bata o milho e o leite e reserve.
3. Em uma panela, aqueça a **margarina Doriana**, junte a cebola e refogue um pouco.
4. Deixe dourar e misture o milho batido com o leite ao caldo.
Mexa até dissolvê-lo completamente e cozinhe por cerca de
5. 10 minutos, até obter uma consistência cremosa, tempere com sal e pimenta do reino à gosto.
6. Mexa e desligue o fogo, sirva com os filés.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo na Airfryer



Rendimento
8 porções



Preparo
1h

Ingredientes

1/2 xícara de **Margarina Doriana com Sal** derretida + para untar

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate em pó
+ para untar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1 colher de chá de fermento

1/2 colher de chá de bicarbonato
de sódio





Modo de preparo

Como fazer Bolo na Airfryer:

- 1 • Preaqueça airfryer a 160°C;
- 2 • Em uma tigela junte os ovos, a **Margarina Doriana com Sal** derretida, o açúcar, o chocolate em pó e misture bem com um batedor de arame até ficar homogêneo;
- 3 • Ainda com o batedor de arame, junte a farinha intercalando com o leite, finalizando a última adição com a farinha;
- 4 • Dispense o batedor, junte o fermento e o bicarbonato e misture delicadamente com uma espátula;
- 5 • Transfira a massa para uma forma alta e untada com **Margarina Doriana com Sal** e chocolate, que caiba no cesto da sua airfryer.
- 6 • Coloque dentro do cesto e asse por cerca de 20 minutos, ainda a 160°C ou até que o bolo esteja assado e firme; Retire, espere amornar, desenforme e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Acesse nossas redes sociais:

