

Receitas Natalinas na Airfryer

Práticas, Deliciosas e Perfeitas para o Natal

Criado por Grok, xAI

Dezembro de 2025

Contents

1	Introdução	3
2	Dicas para o Natal na Airfryer	5
3	Entradas e Petiscos	7
3.1	Bolinhas de Queijo com Bacon	7
3.2	Camarão Empanado Crocante	7
4	Pratos Principais	9
4.1	Peru ou Chester Temperado	9
4.2	Lombo com Abacaxi e Bacon	9
4.3	Bacalhau na Airfryer	9
5	Acompanhamentos	11
5.1	Farofa de Natal Crocante	11
5.2	Batata Rosti Recheada	11
5.3	Legumes Natalinos	11
6	Sobremesas	13
6.1	Rabanada na Airfryer	13
6.2	Churros de Doce de Leite	13
6.3	Brownie de Natal com Nozes	13
7	Conclusão	15

Chapter 1

Introdução

Chegou o Natal e com ele a vontade de reunir a família em torno de uma mesa farta e cheia de amor! Este ebook traz receitas natalinas incríveis feitas totalmente na Airfryer: menos louça, menos óleo, mais praticidade e o mesmo sabor maravilhoso da ceia tradicional. São entradas, pratos principais, acompanhamentos e até sobremesas que vão surpreender seus convidados e deixar sua ceia ainda mais especial.

Chapter 2

Dicas para o Natal na Airfryer

- Pré-aqueça sempre a Airfryer.
- Use papel manteiga ou tapete de silicone para facilitar a limpeza.
- Não sobrecarregue a cesta para garantir crocância.
- Ajuste o tempo conforme o tamanho dos ingredientes.

Chapter 3

Entradas e Petiscos

3.1 Bolinhas de Queijo com Bacon

- **Ingredientes:** 200g de queijo coalho em cubos, 100g de bacon em tiras, orégano.
- **Modo de Preparo:** Enrole cada cubo de queijo com uma tira de bacon. Coloque na Airfryer a 200°C por 10-12 minutos até dourar.
- **Tempo:** 15 minutos.

3.2 Camarão Empanado Crocante

- **Ingredientes:** 300g de camarão limpo, farinha de rosca, 1 ovo, sal e pimenta.
- **Modo de Preparo:** Passe os camarões no ovo batido e na farinha de rosca. Asse a 180°C por 8-10 minutos.
- **Tempo:** 15 minutos.

Chapter 4

Pratos Principais

4.1 Peru ou Chester Temperado

- **Ingredientes:** 1,5 kg de peru ou chester, manteiga derretida, alho, ervas finas, sal e pimenta.
- **Modo de Preparo:** Tempere o peru com todos os ingredientes. Asse a 180°C por 60-80 minutos (30-40 min por kg), virando na metade do tempo.
- **Tempo:** 1h30.

4.2 Lombo com Abacaxi e Bacon

- **Ingredientes:** 1 kg de lombo suíno, fatias de abacaxi, tiras de bacon, mel, mostarda.
- **Modo de Preparo:** Faça cortes no lombo, insira abacaxi e enrole com bacon. Pincele mel com mostarda. Asse a 200°C por 40-50 minutos.
- **Tempo:** 55 minutos.

4.3 Bacalhau na Airfryer

- **Ingredientes:** 600g de bacalhau dessalgado, batatas em rodelas, cebola, azeite, pimentão.
- **Modo de Preparo:** Monte camadas de batata, bacalhau, cebola e pimentão. Regue com azeite. Asse a 180°C por 35-40 minutos.
- **Tempo:** 45 minutos.

Chapter 5

Acompanhamentos

5.1 Farofa de Natal Crocante

- **Ingredientes:** 2 xícaras de farinha de mandioca, 100g de bacon, passas, manteiga.
- **Modo de Preparo:** Doure o bacon na Airfryer a 180°C por 8 minutos. Misture com a farinha e passas e volte por mais 5 minutos.
- **Tempo:** 15 minutos.

5.2 Batata Rosti Recheada

- **Ingredientes:** 4 batatas raladas, queijo muçarela, presunto, sal.
- **Modo de Preparo:** Espalhe metade da batata na forma própria, recheie, cubra com o restante. Asse a 200°C por 25 minutos.
- **Tempo:** 30 minutos.

5.3 Legumes Natalinos

- **Ingredientes:** Cenoura, abobrinha, brócolis, azeite, ervas finas.
- **Modo de Preparo:** Corte os legumes, tempere e asse a 180°C por 15-20 minutos.
- **Tempo:** 20 minutos.

Chapter 6

Sobremesas

6.1 Rabanada na Airfryer

- **Ingredientes:** Pão amanhecido, leite condensado, leite, canela, açúcar.
- **Modo de Preparo:** Molhe as fatias em leite com leite condensado. Asse a 180°C por 8-10 minutos, vire na metade. Polvilhe açúcar e canela.
- **Tempo:** 15 minutos.

6.2 Churros de Doce de Leite

- **Ingredientes:** Massa de choux pronta ou caseira, doce de leite, açúcar e canela.
- **Modo de Preparo:** Coloque a massa em saco de confeitar, faça tiras na Airfryer a 180°C por 12 minutos. Recheie com doce de leite e passe na mistura de açúcar e canela.
- **Tempo:** 20 minutos.

6.3 Brownie de Natal com Nozes

- **Ingredientes:** 200g de chocolate meio amargo, 2 ovos, 1/2 xícara de açúcar, 1/2 xícara de farinha, nozes picadas.
- **Modo de Preparo:** Derreta o chocolate, misture todos os ingredientes. Asse a 160°C por 18-20 minutos.
- **Tempo:** 25 minutos.

Chapter 7

Conclusão

Com estas receitas natalinas feitas na Airfryer, sua ceia será prática, saudável e inesquecível. Aproveite o Natal com mais tempo para a família e menos tempo na cozinha. Boas festas e bom apetite!