

PROVE & APPROVE!

O IRRESISTÍVEL MUNDO DE SABORES POLISHOP

PHILIPS
WALITA

180°C
8-14 min.
200°C
15-18 min.

POLISHOP

Pedro Mirabile

PROVE & APPROVE!

O IRRESISTÍVEL MUNDO DE SABORES POLISHOP

1ª EDIÇÃO

Polimport Comércio e Exportação Ltda.

2017



Direção de Criação: Carlos Rodrigues

Redator: José Luiz Júnior

Direção de Arte: Mario Fernandes

Revisor: João Carlos P. Rios

Produção Gráfica: Magno David

Produção de Fotos: Vanessa Kimie

Fotos Receitas, Pedro Mirabile e Dr. Rondó:
Studio JPC & SC Fotografia Ltda.

Fotos Capa e Airfryer: Andrex Almeida

Finalização: Luiz Carlos de Jesus

Receitas: Chef Pedro Mirabile

Culinarista: Solange Marques

Prefácio: Dr. Wilson Rondó Junior

Este livro foi impresso pela gráfica: Elyon Soluções
Gráficas Ltda.

Mirabile, Pedro
Prove & Aprove!: o irresistível mundo
de sabores Polishop/Pedro Mirabile. - 1. ed. -
São Paulo: POLIMPORT Comércio e Exportação, 2014.

ISBN 978-85-65514-06-4

1. Culinária (Receitas) I. Título.

14-11433

CDD-641.6

Todos os direitos desta edição reservados a:

Polimport Comércio e Exportação Ltda.
CNPJ: 00.436.042/0047-52
Rua Bento Branco de Andrade Filho, 344
Jardim Dom Bosco - São Paulo - SP - CEP 04757-000
Tel.: (11) 3444-0000 - Site: www.polishop.com.br

Impresso no Brasil
Printed in Brazil
2017





"É um péssimo cozinheiro aquele que
não pode lamber os próprios dedos!"

William Shakespeare



Sou um apaixonado por comida! Aprecio todo o mundo de sabores, cores e emoções que os alimentos e o ato de cozinhar causam nas pessoas.

Vivo nesse mundo de aromas e sabores desde que nasci, e pude aprender essa “tal” gastronomia, ou culinária, como preferir, em suas mais diversas fontes de conteúdo. E devo muita coisa à Sra. Mirabile, minha *nonna* (avó). As massas artesanais caseiras, o molho de tomates frescos, entre outras coisas que esquentam os corações e agradam o paladar.

Além disso, aprendi bastante com os grandes estudiosos que compartilharam suas receitas e dicas que, com certeza, facilitam o desenvolvimento e a execução de uma receita.

Hoje, sou **Chef de cozinha de um restaurante em São Paulo**, onde tenho comigo cozinheiros que, como eu, não só cozinham porque sabem fazer isso, mas também para ver aquele sorriso no rosto ou o balançar de cabeça de um cliente, dando o sinal de positivo após levar o garfo até a boca.

Uma coisa que eu aprendi é que cada alimento carrega uma história, que pode ser repetida inúmeras vezes a cada refeição.

O mundo de hoje anda muito mais acelerado do que era antigamente, ou seja, até o ato de comer e cozinhar teve que acompanhar essa evolução/ritmo. Acreditando que todos podem comer muito bem no aconchego do lar, elaborei, aqui nesse livro, não apenas receitas, mas também um pouco da minha história de cozinha com toda a facilidade da **Philips Walita Airfryer!**

Divirta-se e bom apetite!

Pedro Mirabile



A photograph of a middle-aged man with dark hair, smiling warmly. He is wearing a white dress shirt and a red patterned tie. He is seated in a brown leather armchair, with his hands resting on the chair's armrests. The background is softly blurred, showing green foliage and a hint of a window with light coming through.

Sempre acreditei no valor da nutrição para manter a boa forma e a saúde. O papel das gorduras e óleos na nutrição humana tem recebido considerável atenção nos últimos anos, e vejo muitos erros de interpretação que vêm se repetindo de geração em geração, tanto individualmente, por falta de cuidados, quanto coletivamente, o que tem sido ainda mais frequente.

Porém, recentemente o FDA* (Food and Drug Administration) resolveu estudar e banir definitivamente as gorduras trans, pelos malefícios sabidos, não de hoje, mas há bastante tempo, e pressionados pela indiscutível avalanche de estudos e confirmações de que elas realmente estão alimentando as principais doenças degenerativas do mundo moderno, como obesidade, diabetes, doença cardiovascular, Alzheimer, etc.

É evidente a deterioração da saúde humana, que pede a tomada de decisão rápida para buscar uma recuperação com atitudes mais sensíveis e claras, baseadas no bom senso e no que os estudos realmente têm mostrado.

Uma das estratégias que estão facilmente ao seu alcance, mantendo o sabor dos alimentos, é o uso de recursos que não precisam usar óleos hidrogenados ou parcialmente hidrogenados (geradores destas gorduras trans) no preparo dos seus alimentos, permitindo se nutrir sem risco e sem culpa.

Faça, então, das sugestões do Chef Pedro Mirabile, refeições prazerosas e saudáveis para compartilhar com a família e amigos.

Dr. Wilson Rondó Jr.

Vamos às compras?

Comprar ingredientes é totalmente o contrário de uma tarefa entediante – pense que sua receita começa por aí.

Por isso, escolha muito bem onde você faz suas compras, procurando sempre locais de qualidade comprovada, para evitar desapontamento com alguns tipos de alimentos!

Utilize bem os ingredientes que estão na época, com certeza eles vão estar com um sabor e um frescor muito maior do que os que estão fora de estação. Procure sempre comprar carnes em um açougue de qualidade, e os peixes e frutos do mar, em peixarias de sua confiança.

Dicas do Chef

1. Farinha de rosca especial do Chef

- 300g de farinha de rosca
 - 100g de queijo parmesão ralado
 - Acrescentar manjericão, tomilho, alecrim e um fio de azeite
- Seus empanados vão ficar mais saborosos e dourados!

2. Sal e pimenta a gosto

Para ter um controle maior destas quantidades, já deixe pré-pronta a mistura de sal e pimenta. A proporção que eu uso é de:

- 500g de sal refinado
- 1 colher de sopa de pimenta-do-reino moída

Obs.: essa proporção pode variar de acordo com o gosto pessoal de cada um.

3. Ovos

Em receitas que pedem mais de um ovo, sempre separe duas tigelas, uma para quebrar os ovos e outra, onde você irá misturá-los.

Nunca quebre o ovo diretamente em cima de outros ingredientes da sua receita, pois se ele não estiver com bom aspecto, cor ou aroma adequados, você terá de jogar sua receita toda fora.



Índice

PETISCOS

	Págs.
1 - Batata rústica com alho e alecrim	11
2 - Batata frita	12
3 - Mandioca frita	12
4 - Bolinho de mandioca com carne-seca	13
5 - Polenta frita	14
6 - Miniquibe	14
7 - Chips de mandioquinha	15
8 - Camarão empanado	15
9 - Isca de peixe	17
10 - Bolinho de bacalhau	18
11 - Linguiça calabresa acebolada	18
12 - Coxinha de frango	19
13 - Bolinho de queijo	20
14 - Croquete de carne	20
15 - Batata recheada	21
16 - Queijo coalho	21
17 - Bolinho de feijoada	23
18 - Pão de queijo	24
19 - Rolinho primavera	24
20 - Lula empanada	25
21 - Onion Rings	25
22 - Biscoito de polvilho	26
23 - Sanduíche empanado	26
24 - Mozzarella in caroca	27
25 - Bolinho de arroz	29
26 - Salsicha empanada	30
27 - Drumet empanado	30
28 - Esfiha de carne	31
29 - Minialmôndegas fritas	33

CARNES VERMELHAS

	Págs.
30 - Picanha	37
31 - Batatas salteadas	38
32 - Almôndegas	38
33 - Carré de cordeiro	39
34 - Medalhão de filé mignon ao molho de vinho tinto	40
35 - Isca de filé mignon acebolado	41
36 - Quibe de bandeja	41
37 - Costelinha suína com molho barbecue	43
38 - Hambúrguer	44
39 - Medalhão suíno com bacon	44
40 - Milanese de carne	45
41 - Bisteca suína	45
42 - Filé à parmegiana	47
43 - Escondidinho de carne-seca	48
44 - Miniespetinhos de alcatra	49
45 - Carré de cordeiro em crosta de castanha do Brasil	51
46 - Kafta	52
47 - Bife de chorizo com chimichurri	53
48 - Bife de filé mignon	53

AVES

	Págs.
49 - Frango a passarinho	57
50 - Filé de frango	58
51 - Frango à parmegiana	58
52 - Escondidinho de frango	59
53 - Torta de frango	60
54 - Hambúrguer de frango	61
55 - Almôndega de frango	61
56 - Milanese de frango	63
57 - Rolinhos de frango com bacon	64
58 - Coração de frango	64
59 - Galeto assado	65

PEIXES

60 - Macarronada de frutos do mar
61 - Salmão
62 - Sardinha frita
63 - Acarajé
64 - Robalo em crosta com castanha do Brasil
65 - Atum com molho tarê
66 - Moqueca de peixe
67 - Moqueca de camarão
68 - Camarão gratinado
69 - Bacalhoda
70 - Peixe porquinho frito
71 - Filé de truta com manteiga de sálvia

VEGETARIANO

72 - Ratatouille
73 - Omelete
74 - Batata rosti
75 - Minicebolas ao vinho tinto
76 - Tomate confit
77 - Bruschetta pomodori
78 - Couve-flor frita
79 - Ervilha-torta frita (peixinhos vegetarianos)
80 - Banana frita
81 - Refogado de abóbora
82 - Berinjela recheada
83 - Cebola recheada com ricota

Págs.

69
70
70
71
73
74
74
75
75
77
78
79

Págs.

83
84
84
85
85
87
88
88
89
89
91
92

SOBREMESAS

84 - Poire Belle Hélène
85 - Crumble de maçã
86 - Brownie
87 - Fudge de chocolate quente
88 - Abacaxi caramelado
89 - Pastel de Belém
90 - Pastelzinho de maçã e canela
91 - Churros
92 - Pastelzinho de banana com chocolate
93 - Rabanada
94 - Clafoutis de uva
95 - Bolo de laranja
96 - Big cookie
97 - Petit Gâteau
98 - Sonho com creme de confeitiro

Págs.

95
96
96
97
98
98
99
101
102
102
103
105
106
107
108





Petiscos





Batata rústica com alho e alecrim

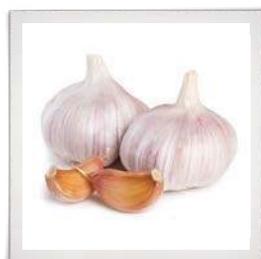
1 - Batata rústica com alho e alecrim

Ingredientes

- 3 batatas grandes com casca (Asterix)
- 1 colher de azeite extra virgem
- 5 dentes de alho
- 1 ramo de alecrim
- Sal a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Lave bem as batatas e corte-as no sentido do comprimento, e cada metade em 3 partes iguais, resultando em 6 “canoas”
3. Envolve as batatas e o alho no azeite e transfira para a Philips Walita Airfryer a 180 graus. Deixe por 25 minutos, mexendo a cada 5 minutos; nos últimos 5 minutos coloque o ramo de alecrim
4. Tempere com sal a gosto



Veja como foi feita esta receita



2 - Batata frita

Ingredientes

- 300g de batata palito (congelada)

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Coloque as batatas congeladas na cesta de sua Philips Walita Airfryer e frite por 15 minutos a 180 graus, mexendo de 5 em 5 minutos para dourarem uniformemente

3 - Mandioca frita

Ingredientes

- 300g de mandioca pré-cozida (congelada)

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Coloque as mandiocas congeladas na cesta de sua Philips Walita Airfryer e frite por 15 minutos a 180 graus, mexendo de 5 em 5 minutos para dourarem uniformemente

4 - Bolinho de mandioca com carne-seca – 40 unidades

Ingredientes da massa

- 600g de mandioca cozida em água e sal
- 2 gemas
- 1/2 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de café de sal
- Pimenta-do-reino
- Farinha

Ingredientes do recheio

- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 1 dente de alho picado
- 1/2 cebola picada
- 300g de carne-seca dessalgada e desfiada
- 2 colheres de sopa de salsinha bem picada

Ingredientes para empanar

- Farinha de rosca especial do Chef
- 100g de queijo parmesão ralado
- 2 ovos

Dica

A receita deve ser feita em etapas, aproximadamente 10 unidades de cada vez, e os bolinhos não devem ser sobrepostos dentro da Philips Walita Airfryer.

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 200 graus por 3 minutos
2. Escorra totalmente a água do cozimento da mandioca. Amasse-a ainda quente com um garfo e deixe esfriar
3. Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes da massa até formar uma massa lisa; se necessário, adicione farinha de trigo até que ela comece a desgrudar da mão. Reserve
4. Para o recheio: em uma frigideira coloque a manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem levemente dourados. Acrescente a carne-seca desfiada e refogue mais alguns minutos; salpique com salsinha
5. Para montar: coloque na palma da mão 1/2 colher de sopa da massa de mandioca, abra um disco da massa e coloque uma colher de café de recheio. Feche o disco sobre o recheio e molde com as duas mãos até adquirir formato de bolinho
6. Para empanar: em uma tigela, bata bem os ovos e, em outra, coloque a farinha de rosca especial do Chef. Passe primeiro os bolinhos nos ovos e depois na farinha de rosca especial do Chef
7. Transfira os bolinhos empanados para a Philips Walita Airfryer e frite-os por 15 minutos, mexendo na metade do tempo para dourarem por igual

5 - Polenta frita 20 palitos

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras de chá de água fria
- 1 xícara de chá de fubá
- 1 colher de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Em uma panela, misture a água, o fubá e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar
2. Após engrossar, cozinhe por mais 5 minutos. Coloque a farinha de trigo em uma peneira e, ao poucos, vá adicionando sobre a polenta, mexendo bem
3. Unte uma forma com óleo
4. Despeje a polenta sobre a fôrma untada e alise-a com o auxílio das costas de uma colher
5. Leve para a geladeira até esfriar e ficar bem firme
6. Corte em tiras (palitos) do mesmo tamanho
7. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 200 graus por 3 minutos
8. Leve os palitos para a Philips Walita Airfryer por 15 minutos a 200 graus

6 - Miniquibe – 20 palitos

Ingredientes

- 200g de trigo de quibe
- 200g de carne moída (de preferência patinho)
- 400ml de água fervendo
- 1/2 cebola ralada ou bem picada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de hortelã picada
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Coloque o trigo em uma travessa e despeje a água fervendo. Deixe descansar por 5 minutos. Em um pano de prato, coloque o trigo e esprema bem até retirar o excesso de água. Acrescente a carne moída, a cebola, a farinha de trigo, os temperos e misture bem. Enrole em formato de quibe
2. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
3. Coloque os miniquibes na Philips Walita Airfryer por cerca de 15 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos para dourarem por igual

7 - Chips de mandioquinha

Ingredientes

- 200g de mandioquinha descascada
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem



Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 160 graus por 3 minutos
2. Corte as mandioquinhas em fatias finas, formando rodelinhas
3. Adicione azeite e misture bem até que todas as fatias de mandioquinha fiquem bem envoltas em azeite
4. Leve para a Philips Walita Airfryer a 160 graus por 18 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos, até que fiquem douradas

Dica

Caso queira uma quantidade maior que uma receita, fazer em duas etapas para um melhor resultado.

8 - Camarão empanado

Ingredientes

- 4 unidades de camarão grande
- 200g de farinha de trigo
- 200g de farinha de rosca especial do Chef
- 2 ovos
- Limão
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Tempere os camarões com sal, pimenta-do-reino e limão
2. Para empanar, passe na farinha de trigo, no ovo e então na farinha de rosca especial do Chef
3. Frite a 200 graus por 6 minutos



Isca de peixe

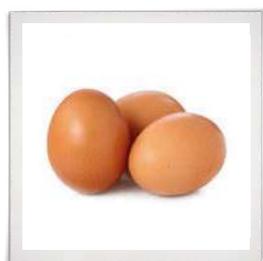
9 - Isca de peixe

Ingredientes

- 360g de filé de peixe
- 2 ovos
- 300g de farinha de rosca especial do Chef
- 300g de farinha de trigo
- 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Corte o filé em tiras e tempere com sal, pimenta-do-reino e limão
2. Passe as tiras de peixe na farinha de trigo, depois no ovo, e finalize na farinha de rosca especial do Chef
3. Disponha as tiras de maneira uniforme na Philips Walita Airfryer e frite a 200 graus por 8 minutos



Veja como foi feita esta receita



10 - Bolinho de bacalhau 20 unidades

Ingredientes

- 150g de batata lavada
- 150g de bacalhau dessalgado
- 1 gema
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- Para pincelar: 2 colheres de sopa de azeite extra virgem

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 200 graus por 3 minutos
2. Para dessalgar o bacalhau: deixe-o de molho na água de um dia para o outro, trocando a água de 4 em 4 horas
3. Cozinhe o bacalhau dessalgado na água até ficar macio (aproximadamente 20 minutos)
4. Tire os espinhos e desfie bastante
5. Cozinhe a batata e depois a esprema ainda quente, fazendo um purê
6. Misture o bacalhau com a batata, a gema, a salsa picada e o azeite
7. Pegue 1 colher (sobremesa) da massa e faça os bolinhos. Pincele o azeite sobre os bolinhos e transfira-os para a Philips Walita Airfryer a 200 graus por 10 minutos, virando-os quando fizer 5 minutos

11 - Linguíça calabresa acebolada

Ingredientes

- 200g de linguiça calabresa cortada em fatias finas
- 100g de cebola laminada

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes na Philips Walita Airfryer e frite por 6 minutos a 180 graus

Dica

Sirva como sanduíche dentro do pão francês.



12 - Coxinha de frango

Ingredientes da massa

- 500ml de leite
- 500ml de água
- 500g de farinha de trigo
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 27g de margarina

Ingredientes do recheio

- 2 peitos de frango
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 litro de água
- 2 colheres de óleo
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Salsa picada a gosto

Ingredientes para empanar

- 2 ovos batidos
- 300g de farinha de rosca especial do Chef



Modo de preparo da massa

1. Coloque em uma panela a água, o leite, o caldo de galinha e a margarina e deixe ferver. Coloque a farinha de trigo de uma vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Caso a massa fique mole, acrescente mais farinha

Modo de preparo do recheio

1. Cozinhe os peitos de frango com o caldo de galinha. Após o cozimento, retire-os e desfie. Refogue, junto com os temperos, o frango já desfiado
2. Modele a massa com o recheio e feche em formato de coxinha

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Passar no ovo batido e depois na farinha de rosca especial do Chef
2. Colocar na Philips Walita Airfryer a 200 graus por 15 minutos

Dica

Se preferir, utilize a mesma água do cozimento do frango para fazer a massa.

13 - Bolinho de queijo

Ingredientes

- 800g de queijo mozzarella
- 500ml de leite
- 500ml de água
- 500g de farinha de trigo
- 300g de farinha de rosca especial do Chef
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 27g de margarina
- 2 ovos batidos

Modo de preparo

1. Coloque em uma panela a água, o leite, o caldo de galinha e a margarina e deixe ferver. Coloque a farinha de trigo de uma vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Caso a massa fique mole, acrescente mais farinha
2. Modele a massa recheando com queijo e feche em formato de bolinha
3. Passe no ovo batido e depois na farinha de rosca especial do Chef
4. Coloque na Philips Walita Airfryer a 200 graus por 15 minutos

14 - Croquete de carne

Ingredientes

- 1/2 cebola média picada
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 300g de carne moída
- 1 tomate sem pele picado
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 300g de farinha de rosca especial do Chef
- 2 gemas
- 3/4 de xícara (chá) de leite
- Salsa picada
- 2 ovos batidos

Modo de preparo

1. Doure a cebola em uma panela com óleo, acrescentando a carne. Mexa até secar
2. Coloque o tomate, tempere com sal e pimenta
3. Retire do fogo, acrescentando a farinha de trigo, as gemas dissolvidas no leite e mexa bem
4. Volte ao fogo, mexa até soltar do fundo da panela. Coloque a salsa e retire do fogo
5. Deixe esfriar um pouco, modele os croquetes e passe na farinha de trigo e no ovo, em seguida na farinha de rosca especial do Chef
6. Coloque na Philips Walita Airfryer a 200 graus por 10 minutos

15 - Batata recheada

Ingredientes

- 1kg de batatas lavadas, cortadas pela metade na horizontal e cozidas em ponto duro
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Requeijão cremoso
- Bacon em tiras

Dica

Se preferir, pode trocar o requeijão cremoso por cheddar.

Modo de preparo

1. Coloque o bacon na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer e programe 4 minutos a 180 graus. Depois de pronto, reserve
2. Com a ajuda de uma colher retire um pouco do meio da batata, criando uma "canoa"
3. Disponha as batatas na assadeira antiaderente de modo que uma não sobreponha-se à outra e programe a 30 minutos a 180 graus
4. Abra sua Philips Walita Airfryer, coloque o requeijão cremoso dentro das batatas e programe mais 5 minutos a 180 graus
5. Sirva salpicada com o bacon frito

16 - Queijo coalho

Ingredientes

- 5 pedaços de queijo coalho, sem o palito
- Melado de cana ou mel

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque os pedaços de queijo na Philips Walita Airfryer com um dedo de distância entre cada um e programe a 180 graus por 15 minutos; vire de lado a cada 5 minutos
3. Sirva acompanhado do mel ou melado de cana



Bolinho de feijoada

17 - Bolinho de feijoada

Ingredientes da massa

- 1kg de feijoada pronta
- 1 xícara de cebolinha picada
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho picados
- 500ml de água
- 500ml de leite
- 100g de margarina
- 800g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de pimenta-dedo-de-moça picada

Ingredientes do recheio

- 2 unidades de linguiça calabresa defumada picada
- 150g de bacon picado
- 1 maço de couve picada
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo da massa

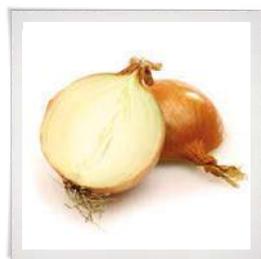
1. Refogar a cebola ralada e o alho
2. Bata no liquidificador a feijoada com água
3. Coloque na panela a feijoada já batida e adicione a cebola e o alho refogados. Acrescente o leite, o cheiro verde, a pimenta dedo de moça e a margarina
4. Quando levantar fervura e estiver borbulhando, colocar sal e, aos poucos, a farinha de trigo. Mexer até dar ponto de massa
5. Coloque a massa em uma bancada e sove-a. Depois que a massa estiver fria, sove-a de novo

Modo de preparo do recheio

1. Dourar o bacon, depois adicionar a linguiça calabresa e refogar
2. Acrescentar a couve, refogar por alguns minutos e deixar esfriar

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Fazer bolinhos de 40 gramas, abrir e colocar o recheio
2. Empanar com a farinha de rosca especial do Chef e em seguida colocar na Philips Walita Airfryer a 200 graus por 10 minutos e esfriar



Veja como foi feita esta receita



18 - Pão de queijo

Ingredientes

- 200g de pão de queijo congelado

Modo de preparo

1. Retire os pães de queijo do congelador 20 minutos antes do uso
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque os pães de queijo de maneira uniforme na cesta, programe a 180 graus por 6 minutos, abra e mexa a cesta no meio do tempo (3 minutos)



19 - Rolinho primavera

Ingredientes

- 200g de rolinho primavera congelado

Modo de preparo

1. Retire os rolinhos do congelador 20 minutos antes do uso
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque os rolinhos de maneira uniforme na cesta, programe a 180 graus por 10 minutos, abra e mexa a cesta no meio do tempo (5 minutos)

Dica

Sirva com molho agri-doce ou com shoyu.

20 - Lula empanada

Ingredientes

- 200g de lula cortada em anéis
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca especial do Chef
- 2 ovos batidos
- 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os anéis de lula com limão, sal e pimenta-do-reino
2. Empane as lulas, passando na farinha de trigo, no ovo batido e, na sequência, na farinha de rosca especial do Chef
3. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
4. Disponha as lulas empanadas e frite por 6 minutos a 200 graus, mexendo no meio do tempo

21 - Onion Rings

Ingredientes

- 2 cebolas grandes cortadas em rodela de 1 dedo e 1/2
- Farinha de rosca especial do Chef
- Farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 1 colher de azeite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Tempere as cebolas com o azeite, o sal e a pimenta
2. Passe a cebola com cuidado na farinha de trigo, no ovo batido e, enfim, na farinha de rosca especial do Chef
3. Disponha na cesta de maneira que o ar consiga circular adequadamente em todas as rodela de cebola
4. Frite a 200 graus por 6 minutos

22 - Biscoito de polvilho

Ingredientes

- 1 caixinha de creme de leite
- 3 xícaras de café de polvilho azedo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 50g de parmesão

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e macia; faça pequenos rolinhos
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque em sua Philips Walita Airfryer os rolinhos, com distância de 1cm entre cada um, e programe 10 minutos a 180 graus; após esse tempo, programe por mais 6 minutos a 180 graus, abrindo e mexendo a cesta no meio do tempo (3 minutos) para que dourem por igual

Dica

Para armazenar, espere seu biscoito ficar totalmente frio.

23 - Sanduíche empanado

Ingredientes

- 2 fatias de pão de fôrma
- 2 fatias de queijo prato
- 2 fatias de presunto
- 1 ovo
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Monte os sanduíches com o presunto e o queijo, em seguida, empane o sanduíche passando-o no ovo e na farinha de rosca especial do Chef
3. Coloque em sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 6 minutos, virando o sanduíche no meio do tempo

24 - Mozzarella in caroca

(Sanduíche de pesto com aliche e mozzarella de búfala)

Ingredientes do molho pesto com aliche

- 2 dentes de alho
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de folhas de manjericão fresco
- 3 colheres de chá de pinoli ou nozes, sem casca
- 100g de queijo pecorino ou parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de azeite
- 1 colher de sopa de aliche
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo do molho

1. Bata todos os ingredientes em um processador até obter uma massa homogênea

Ingredientes do sanduíche

- 2 fatias de pão
- Mozzarella de búfala
- Molho pesto com aliche
- 1 ovo
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Monte os sanduíches com a mozzarella de búfala e o molho pesto com aliche, em seguida, empane o sanduíche passando-o no ovo e na farinha de rosca especial do Chef
3. Coloque em sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 6 minutos, virando o sanduíche no meio do tempo

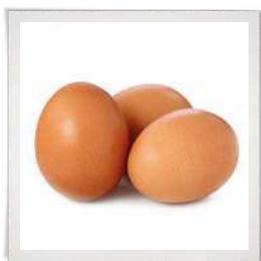


Bolinho de arroz

25 - Bolinho de arroz

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de arroz já cozido
- 1/2 xícara de chá de queijo ralado
- 1/2 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de amido de milho
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 ovos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes muito bem
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Molde os bolinhos e disponha-os em sua Philips Walita Airfryer com distância de um dedo entre cada um, pincele azeite sobre os bolinhos e frite por 13 minutos a 180 graus

Dica

Para acompanhar, sirva com geleia de pimenta.

Veja como foi feita esta receita



26 - Salsicha empanada

Ingredientes

- 7 salsichas em temperatura ambiente
- 1 ovo
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Empane as salsichas, passando-as no ovo e na farinha de rosca especial do Chef
3. Coloque as salsichas empanadas na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer e frite por 8 minutos a 200 graus

27 - Drumet empanado

Ingredientes

- 600ml de leite
- 80g (1 colher de sopa) de creme de queijo
- 240g de farinha de trigo
- 68g de margarina
- 300ml de caldo de frango
- 14 unidades de coxinha de asa (drumet)
- Farinha de rosca especial do Chef
- 2 ovos batidos

Modo de preparo

1. Tempere as coxas drumet a gosto, cozinhe por 15 minutos e deixe esfriar
2. Bater no liquidificador o leite, o creme de queijo, o caldo de frango e a farinha de trigo
3. Leve a mistura ao fogão e em seguida misture a margarina, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela
4. Deixe esfriar, sove para dar maciez
5. Abra a massa onde dê para colocar a coxa; passe as coxas no ovo batido e depois coloque-as na farinha de rosca especial do Chef. Aperte bem para ficar bem grudada
6. Coloque na Philips Walita Airfryer a 200 graus por 15 minutos
7. Vire as coxas quando completar 10 minutos

28 - Esfiha de carne

Ingredientes da massa

- 1kg de farinha de trigo
- 350ml de água
- 350ml de leite
- 150ml de óleo
- 30g de fermento
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de chá de sal

Modo de preparo da massa

1. Junte todos os ingredientes líquidos e misture bem, adicione os ingredientes secos e sove até obter uma massa homogênea; faça bolinhas de 60g



Ingredientes do recheio

- 1/2 kg de carne moída (patinho)
- 1/2 cebola picada
- 2 limões
- 1/2 tomate
- 1 colher de chá de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo do recheio

1. Misture todos os ingredientes e, na hora de rechear as esfihas, drene bem o líquido

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Abra discos com a massa e coloque a quantidade de recheio que desejar
3. Coloque as esfihas na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer e programe 5 minutos a 200 graus



Minialmôndegas fritas

29 - Minialmôndegas fritas

Ingredientes

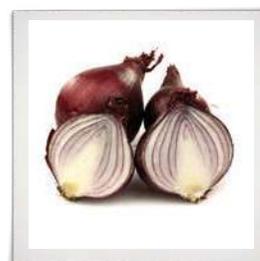
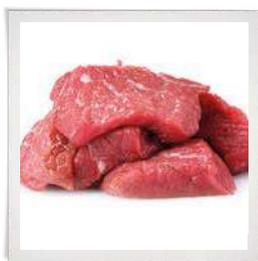
- 250g de patinho moído
- 250g de acém moído
- 50g de bacon moído
- 30g de cebola roxa ralada
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Misture muito bem todos os ingredientes da almôndega e faça bolinhas de aproximadamente 20g cada uma
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque as minialmôndegas na Philips Walita Airfryer e frite por 20 minutos a 180 graus, mexendo na metade do tempo

Dica

Essas mesmas minialmôndegas que são aperitivos podem ser servidas com molho e macarrão.



Veja como foi feita esta receita







Carnes Vermelhas





Picanha

30 - Picanha

Ingredientes

- 2 bifés de picanha (aproximadamente 150g cada um)
- Sal grosso



Modo de preparo

1. Faça pequenos cortes na parte da gordura da picanha
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque os bifés de picanha um ao lado do outro e programe a 200 graus
 - 6 minutos: malpassado
 - 8 minutos: ao ponto
 - 10 minutos: bem-passado

Veja como foi feita esta receita



31 - Batatas salteadas

Ingredientes

- 1 batata cortada em lâminas de 1/2 dedo (Asterix)
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de chá de salsa picada

Modo de preparo

1. Envolve as lâminas de batata no azeite e tempere com o sal e a pimenta
2. Disponha as batatas dentro da sua Philips Walita Airfryer de modo que uma não sobreponha-se à outra e programe 15 minutos a 200 graus, virando a cada 5 minutos
3. Finalize jogando a salsinha por cima

32 - Almôndegas

Ingredientes

- 250g de patinho moído
- 250g de acém moído
- 50g de bacon moído
- 30g de cebola roxa ralada
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Misture muito bem todos os ingredientes da almôndega e faça bolinhas de aproximadamente 50g cada uma
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque de 6 em 6 almôndegas na Philips Walita Airfryer e frite por 8 minutos a 180 graus, mexendo na metade do tempo

33 - Carré de cordeiro

Ingredientes

- 800g de Carré de cordeiro já limpo
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 ramo de alecrim
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere o Carré com o azeite, o alecrim, o sal e a pimenta-do-reino
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque o Carré na cesta e programe 15 minutos a 180 graus

Ingredientes do molho de hortelã

- 10g de hortelã picada
- 30ml de azeite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo do molho de hortelã

1. Misture todos os ingredientes

Dica

Sirva como acompanhamento do seu carré de cordeiro.



34 - Medalhão de filé mignon ao molho de vinho tinto

Ingredientes

- 4 medalhões de filé mignon (aproximadamente 90g cada um)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 750ml de vinho tinto
- 100g de açúcar

Modo de preparo do medalhão

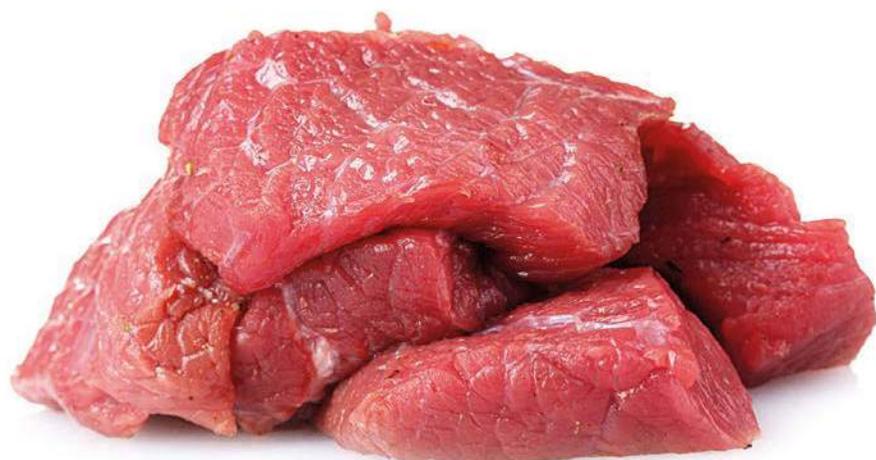
1. Tempere os medalhões com sal e pimenta a gosto
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque os medalhões e programe a 200 graus
Malpassado: 7 minutos
Ao ponto: 9 minutos
Bem-passado: 13 minutos

Modo de preparo do molho de vinho

1. Em uma panela, coloque o vinho e o açúcar e deixe em fogo médio até o líquido ser reduzido a 1/3 do volume

Dica

Sirva como acompanhamento do seu medalhão de filé mignon.



35 - Isca de filé mignon acebolado

Ingredientes

- 400g de filé mignon cortado em tiras
- 80g de cebola
- 40ml de shoyu

Modo de preparo

1. Tempere o filé mignon com a cebola e o shoyu. Deixe marinar por 5 minutos
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque as tiras de filé mignon temperadas na sua Philips Walita Airfryer e programe por 10 minutos a 200 graus, mexendo no meio do tempo

36 - Quibe de bandeja

Ingredientes

- 200g de trigo de quibe
- 200g de carne moída (de preferência patinho)
- 400ml de água fervendo
- 1/2 cebola ralada ou bem picada
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de hortelã picada
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Coloque o trigo em uma travessa e despeje a água fervendo. Deixe descansar por 5 minutos. Em um pano de prato, coloque o trigo e esprema bem até retirar o excesso de água. Acrescente a carne moída, a cebola, a farinha de trigo, os temperos e misture bem
2. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
3. Coloque o quibe forrando o fundo da assadeira antiaderente
4. Programe 10 minutos a 180 graus

Dica

Recheie seu quibe com coalhada seca.



Costelinha suína com molho barbecue

37 - Costelinha suína com molho barbecue

Ingredientes

- 600g de costelinha suína, separada osso a osso
- 200g de barbecue
- 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Tempere as costelinhas com o limão, o barbecue e um pouco de sal e pimenta
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque as costelinhas na cesta da sua Philips Walita Airfryer e programe 25 minutos a 200 graus, mexendo de 7 em 7 minutos, colocando as costelinhas de baixo para cima

Dica

Para um melhor resultado, deixe as costelinhas temperando no molho por cerca de 24 horas em geladeira.



Veja como foi feita esta receita



38 - Hambúrguer

Ingredientes

- 150g de fraldinha moída
- 150g de patinho moído
- 30g de cebola picada bem pequena
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes, até virar uma massa bem homogênea. Faça 3 hambúrgueres com 110g aproximadamente cada um
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque o hambúrguer em sua Philips Walita Airfryer e frite por 6 minutos a 180 graus

Dica

Coloque queijo mozzarella nos últimos 2 minutos e faça um cheeseburger.

39 - Medalhão suíno com bacon

Ingredientes

- 4 medalhões suínos (aproximadamente 80g cada um)
- 4 fatias longas de bacon
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os medalhões com sal e pimenta-do-reino, envolva o bacon nas laterais dos medalhões e coloque um palito de dente para segurá-lo
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque os medalhões em sua Philips Walita Airfryer e programe 10 minutos a 200 graus

40 - Milanesa de carne

Ingredientes

- 2 bifes de filé mignon
- 1 ovo batido
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca especial do Chef
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os bifes com sal e pimenta a gosto, passe na farinha de trigo, no ovo e, enfim, na farinha de rosca especial do Chef
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque as milanesas na cesta e programe 5 minutos a 200 graus

41 - Bisteca suína

Ingredientes

- 2 bistecas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de limão
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de sal

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Misture todos os temperos e deixe as bistecas marinando durante 10 minutos
3. Coloque as bistecas na cesta o mais separadas possível e frite em sua Philips Walita Airfryer por 15 minutos a 200 graus





Filé à parmegiana

42 - Filé à parmegiana

Ingredientes

- 2 filés de bife à milanesa
- 200g de molho de tomate pronto
- Queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Na assadeira antiaderente, coloque as milanesas já prontas e cubra com o molho de tomate; por cima salpique o queijo ralado
3. Programe 5 minutos a 200 graus

Dica

Encontre a receita de Milanesa de carne na página 45.



Veja como foi feita esta receita



43 - Escondidinho de carne-seca

Ingredientes do recheio

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho picado
- 300g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 2 colheres de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo do recheio

1. Refogue o alho na manteiga
2. Junte a carne-seca e refogue por mais 5 minutos
3. Adicione a salsinha e acerte o sal, junte a carne-seca e refogue por mais 5 minutos

Ingredientes do purê

- 1kg de batata lavada
- 100g de manteiga
- Queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo do purê

1. Cozinhe as batatas com casca em bastante água
2. Assim que estiverem cozidas, ainda quentes, tire a pele e amasse as batatas
3. Volte para a panela e adicione a manteiga, acerte o sal e a pimenta a gosto

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque na assadeira antiaderente o recheio de carne-seca, coloque o purê por cima e, por cima do purê, um pouco de queijo ralado
3. Programe 5 minutos a 180 graus



44 - Miniespetinhos de alcatra

Ingredientes

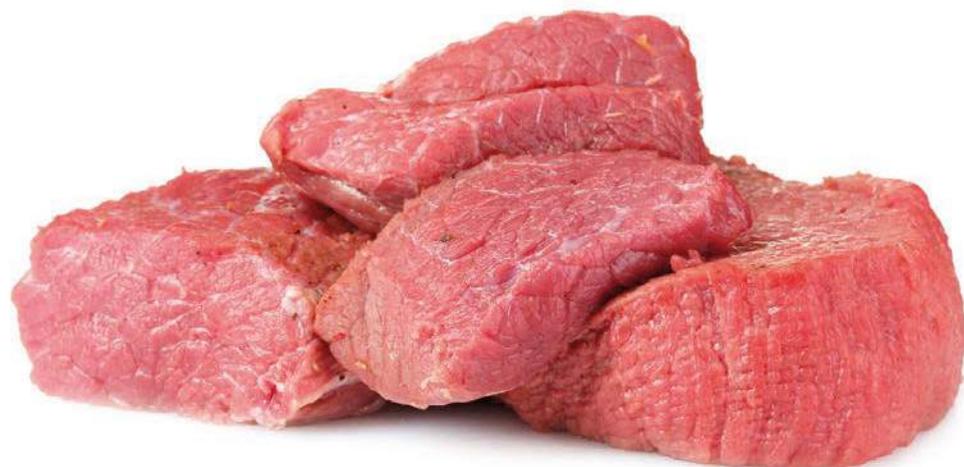
- 1 pimentão vermelho cortado em quadrados
- 2 abobrinhas em rodela
- 2 cebolas brancas cortadas em 8 pedaços
- 300g de alcatra cortada em cubos
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de sal grosso
- Palitos de churrasco

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Monte os espetos, intercalando um pedaço de carne, uma rodela de abobrinha, um pedaço de pimentão e um de cebola; tempere tudo com azeite e sal grosso
3. Coloque os miniespetos na Philips Walita Airfryer e programe 20 minutos a 180 graus

Dica

Pode substituir a carne por linguiça ou frango.





Carré de cordeiro em crosta de castanha do Brasil

45 - Carré de cordeiro em crosta de castanha do Brasil

Ingredientes

- 800g de Carré de cordeiro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes da crosta

- 1/2 xícara de farinha de rosca especial do Chef
- 2 xícaras de castanha do Brasil moída
- 1 colher de sopa de alecrim moído
- 1 colher de sopa de tomilho (só as folhas)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 3 ovos

Dica

Carré combina muito bem com molho de hortelã.



Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Tempere o Carré com sal e pimenta-do-reino a gosto
3. Em um recipiente, misture todos os ingredientes da crosta, tempere com sal e pimenta e reserve
4. Em outro recipiente bata os ovos e passe o Carré, escorra para sair o excesso, passe o Carré na mistura da crosta
5. Coloque o Carré já em crosta na sua Philips Walita Airfryer e mantenha a 160 graus por 20 minutos
6. Passados os 20 minutos, aumente a temperatura para 200 graus e deixe por mais 10 minutos

Veja como foi feita esta receita



46 - Kafta

Ingredientes

- 1,5kg de patinho
- 1kg de pernil
- 250g de bacon moído sem pele
- 1 envelope de creme de cebola
- 1 maço de hortelã sem os talos
- 150g de cebola
- 15g de pimentão
- 10g de alho
- 2 pimentas-malaguetas sem sementes
- 1 colher de chá de páprica picante
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 ramo de alecrim
- 40ml de vinagre
- 50ml de shoyu
- Palitos de churrasco

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Bata todos os ingredientes, menos as carnes e o bacon, no liquidificador
3. Adicione o tempero às carnes, molde a kafta no palito de modo que não fique muito grossa
4. Coloque a kafta na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer e programe 15 minutos a 200 graus



47 - Bife de chorizo com chimichurri

Ingredientes

- 2 bifos de chorizo (aproximadamente 150g cada um)
- Sal grosso
- 10g de salsinha desidratada
- 10g de alho desidratado
- 10g de orégano
- 10g de pimenta-calabresa
- 50ml de azeite

Modo de preparo Chimichurri

Misture a salsinha, o alho, o orégano, a pimenta-calabresa e o azeite. Reserve

Dica

Sirva como acompanhamento do seu bife de chorizo.

Modo de preparo

1. Faça pequenos cortes na parte da gordura do bife de chorizo
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque os bifos um ao lado do outro e programe a 200 graus
 - 6 minutos: malpassado
 - 8 minutos: ao ponto
 - 10 minutos: bem-passado

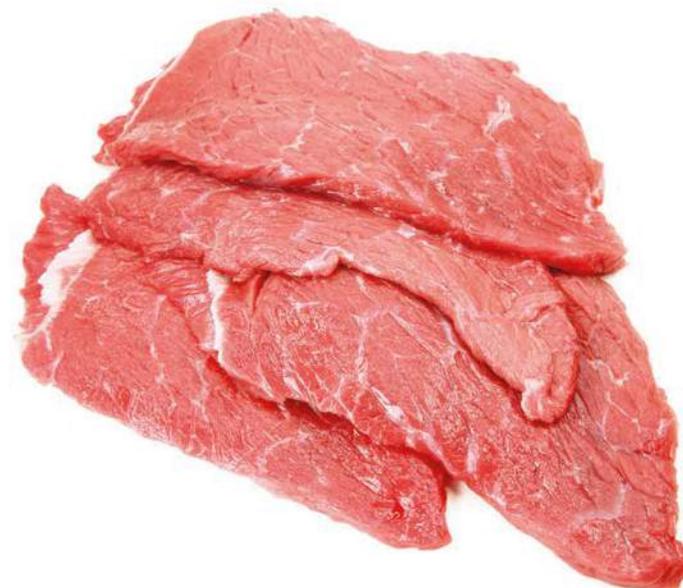
48 - Bife de filé mignon

Ingredientes

- 2 bifos de filé mignon
- 1 colher de azeite
- 1 ramo de alecrim
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os bifos com o azeite, sal, a pimenta-do-reino e o alecrim
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Disponha os bifos um ao lado do outro e programe 5 minutos a 200 graus







Aves





Frango a passarinho

49 - Frango a passarinho

Ingredientes

- 1kg de frango cortado a passarinho
- 1/2 xícara de chá de vinho branco
- Sal e pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de alho frito douradinho
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de cebolinha picada

Modo de preparo

1. Tempere o frango com o vinho, o sal e a pimenta e deixe marinando em geladeira por 2 horas
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
3. Coloque metade do frango (500g) e programe 20 minutos a 180 graus, virando os pedaços de frango na metade do tempo (10 minutos). Repita com os outros 500g
4. Na hora de servir, salpique com o alho frito, a salsinha e a cebolinha picada



Veja como foi feita esta receita



50 - Filé de frango

Ingredientes

- 3 filés de frango
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os filés de frango com o azeite, o sal e a pimenta
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque os peitos de frango direto na cesta e programe 6 minutos a 180 graus, virando o frango na metade do tempo (3 minutos)

51 - Frango à parmegiana

Ingredientes

- 2 milanesas de frango
- 200g de molho de tomate pronto
- Queijo parmesão ralado



Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Na assadeira antiaderente, coloque as milanesas já prontas e cubra com o molho de tomate; por cima salpique o queijo ralado
3. Programe 5 minutos a 200 graus

Dica

Encontre a receita de milanesa de frango na página 63.

52 - Escondidinho de frango

Ingredientes do recheio

- 2 peitos de frango
- 1 cubo de caldo de galinha
- 500ml de água
- 2 colheres de óleo
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Salsa picada a gosto

Modo de preparo do recheio

1. Doure o peito de frango em uma panela e reserve
2. Na mesma panela, doure o alho e a cebola no óleo, volte o peito de frango para a panela e cozinhe em água com o caldo de galinha
3. Quando o frango estiver bem cozido, retire da água e desfie; deixe a panela ligada e o líquido secando
4. Quando o líquido estiver quase todo seco, volte o frango, agora desfiado, e salpique com salsinha



Ingredientes do purê

- 1kg de batata lavada
- 100g de manteiga
- Queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo do purê

1. Cozinhe as batatas com casca em bastante água
2. Assim que estiverem cozidas, ainda quentes, tire a pele e amasse as batatas
3. Volte para a panela e adicione a manteiga, acerte o sal e a pimenta a gosto

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Na assadeira antiaderente, coloque o recheio de frango no fundo e cubra com o purê, jogue queijo ralado por cima e programe 5 minutos a 200 graus

53 - Torta de frango

Ingredientes da massa

- 400g de farinha de trigo
- 200ml de leite
- 1 colher de chá de sal
- 125g de margarina ou manteiga

Modo de preparo da massa

1. Misturar todos os ingredientes até virar uma massa totalmente homogênea
2. Deixar em geladeira por 10 minutos, ou até ficar bem frio
3. Abra em um papel ou filme plástico

Ingredientes do recheio

- 2 peitos de frango
- 1 cubo de caldo de galinha
- 500ml de água
- 2 colheres de óleo
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Salsa picada a gosto

Modo de preparo do recheio

1. Doure o peito de frango em uma panela e reserve
2. Na mesma panela, doure o alho e a cebola no óleo, volte o peito de frango para a panela e cozinhe em água com o caldo de galinha
3. Quando o frango estiver bem cozido, retire da água e desfie; deixe a panela ligada e o líquido secando
4. Quando o líquido estiver quase todo seco, volte o frango, agora desfiado, e salpique com salsinha

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Na assadeira antiaderente, coloque a massa cobrindo o fundo por total
2. Despeje o recheio dentro da massa
3. Com o restante da massa, cubra a torta
4. Pincele 1 gema de ovo na superfície para deixar mais dourada a massa
5. Programe sua Philips Walita Airfryer por 20 minutos a 180 graus

Dica

Se desejar, pode misturar requeijão cremoso ao recheio.

54 - Hambúrguer de frango

Ingredientes

- 300g de peito de frango moído
- 50g de farinha de rosca especial do Chef
- 1/2 cebola roxa bem picada
- 1 colher de sopa de salsinha
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea
2. Molde os hambúrgueres com aproximadamente 120g cada um
3. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
4. Coloque o hambúrguer direto na cesta e frite por 12 minutos a 180 graus, virando de 4 em 4 minutos

Dica

Se desejar, pode empanar esse hambúrguer com a farinha de rosca especial do Chef.

55 - Almôndega de frango

Ingredientes

- 300g de peito de frango moído
- 50g de farinha de rosca especial do Chef
- 1/2 cebola roxa bem picada
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 colher de sopa de páprica doce
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Misture muito bem todos os ingredientes da almôndega, faça bolinhas de aproximadamente 50g cada uma
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Coloque de 6 em 6 almôndegas na cesta e frite por 8 minutos a 180 graus, mexendo na metade do tempo



Milanesa de frango

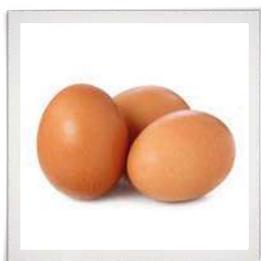
56 - Milanesa de frango

Ingredientes

- 2 filés de frango
- 1 ovo batido
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca especial do Chef
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere os filés com sal e pimenta a gosto, passe na farinha de trigo, no ovo e, enfim, na farinha de rosca especial do Chef
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque as milanesas na cesta e programe 5 minutos a 200 graus



Veja como foi feita esta receita



57 - Rolinhos de frango com bacon

Ingredientes

- 6 filés de frango, bem finos
- 6 tiras de bacon
- Azeite
- Sal e pimenta-do-reino



Modo de preparo

1. Tempere o frango com azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto
2. Disponha o bacon sobre o peito de frango e enrole; firme isso com um palito de dente
3. Aqueça a sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
4. Coloque os rolinhos na cesta e programe 7 minutos a 180 graus

Dica

Pode substituir o bacon por presunto cru.

58 - Coração de frango

Ingredientes

- 1/2kg de coração de frango (já limpo)
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de sal grosso
- 1 colher de sopa de limão
- 2 dentes de alho bem picados

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Misture todos os ingredientes e coloque em sua Philips Walita Airfryer por 20 minutos a 180 graus, mexendo de 5 em 5 minutos

59 - Galeto assado

Ingredientes

- 2 galetos
- 500ml de vinho branco
- 10g de pimenta-do-reino em grão
- 10g de grãos de mostarda
- 10g de páprica doce
- 5 folhas de louro
- Sal a gosto



Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e deixe marinando por cerca de 24 horas em geladeira
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
3. Escorra a marinada e disponha os dois galetos com o peito para baixo na cesta da sua Philips Walita Airfryer; programe 20 minutos a 180 graus
4. Vire os galetos e programe mais 20 minutos a 180 graus, agora com os galetos com o peito para cima

Dica

Sirva com batata rústica.
Encontre a receita na página 11.





Peixes





Macarronada de frutos do mar

60 - Macarronada de frutos do mar

Ingredientes

- 200g de lula
- 200g de polvo
- 200g de camarão
- 100g de tomate-cereja cortado em 4 partes
- 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1 colher de sopa de salsinha
- Pimenta-do-reino a gosto
- 350g de macarrão

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Tempere os frutos do mar (lula, polvo, camarão) em uma vasilha com o azeite extra virgem, limão, o sal e a pimenta-do-reino
3. Coloque o macarrão para cozinhar (seguindo o tempo do fabricante), ao mesmo tempo, programe sua Philips Walita Airfryer para fritar os frutos do mar por 8 minutos a 200 graus
4. Com o macarrão e os frutos do mar já prontos, misture os dois, misturando também a salsinha e o tomate-cereja
5. Acerte o sal e a pimenta-do-reino



Veja como foi feita esta receita



61 - Salmão

Ingredientes

- 2 postas de salmão (200g cada uma)
- 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Tempere o salmão com suco de limão, sal e pimenta a gosto e deixe por 5 minutos
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Coloque as postas de salmão em sua Philips Walita Airfryer e programe 15 minutos a 200 graus

62 - Sardinha frita

Ingredientes

- 4 sardinhas pequenas
- 1 colher de sopa de sal grosso
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 limões-sicilianos

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Misture o azeite e os limões em uma tigela e deixe as sardinhas por 10 minutos
3. Ponha o sal grosso nos peixes e coloque-os em sua Philips Walita Airfryer por 12 minutos a 200 graus. Caso o peixe seja muito grande, adicionar mais tempo



63 - Acarajé

Ingredientes

- 500g de feijão-fradinho
- 500g de cebola descascada
- Sal a gosto
- 500ml de azeite de dendê



Dica

Você pode recheiar seu acarajé com camarão seco, vinagrete, vatapá e pimenta-malagueta.

Modo de preparo da massa

1. Coloque os feijões inteiros num processador de alimentos e bata por alguns segundos para quebrar os grãos, mas sem esmigalhar
2. Coloque os feijões em um recipiente, cubra com água e deixe de molho por aproximadamente 12 horas
3. Mexa os feijões com uma colher e com uma peneira retire todas as cascas que se desprenderem
4. Lave os feijões e continue retirando o restante. Reserve.
5. Em um processador, coloque os feijões e as cebolas cortadas em pedaços. Bata por 3 minutos, ou até a massa ficar bem macia
6. Coloque a massa em uma panela e mexa até que triplique de volume
7. Com uma colher, pegue a massa e modele em formato de bolinha

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça a sua Philips Walita Airfryer a 200 graus por 3 minutos
2. Coloque as bolinhas pinceladas com azeite de dendê e programe a 200 graus por 10 minutos, mexendo na metade do tempo
3. Corte as bolinhas ao meio e recheie



Robalo em crosta com castanha do Brasil

64 - Robalo em crosta com castanha do Brasil

Ingredientes

- 2 postas de robalo (200g cada uma)
- 200g de castanha do Brasil
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Triture as castanhas e reserve
3. Tempere as postas de robalo com sal e pimenta-do-reino
4. Acrescente sobre as postas de robalo as castanhas trituradas
5. Coloque as postas do peixe com a crosta de castanha virada para cima e programe 15 minutos a 200 graus

Dica

Se quiser deixar sua crosta mais aromática, misture tomilho às castanhas.



Veja como foi feita esta receita



65 - Atum com molho tarê

Ingredientes

- 1 filé de atum de 200g
- 200ml de shoyu
- 40g de açúcar
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Prepare o molho tarê em uma panela, colocando o shoyu e o açúcar e deixe reduzir até ficar em ponto de calda. Resfrie
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Tempere o atum com sal e pimenta-do-reino
4. Coloque o atum e frite por 4 minutos a 200 graus
5. Sirva o atum com o molho tarê. O ideal desse prato é o atum ficar malpassado no centro. Caso não goste dele malpassado, deixe por 12 minutos a 200 graus

66 - Moqueca de peixe

Ingredientes

- 200g de cação
- 50g de cebola em rodela
- 200g de pimentão vermelho fatiado
- 200g de molho de tomate
- 1 colher de sopa de salsinha picada (ou coentro)
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de sopa de pimenta-dedo-de-moça picada (opcional)

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque o pimentão e a cebola em sua Philips Walita Airfryer por 5 minutos a 180 graus. Reserve
3. Na assadeira antiaderente, coloque o cação já temperado com sal e pimenta-do-reino a gosto, disponha a cebola e o pimentão por cima do peixe e cubra com o molho
4. Programe 20 minutos a 180 graus
5. Finalize colocando salsinha e a pimenta-dedo-de-moça

67 - Moqueca de camarão

Ingredientes

- 350g de camarão limpo
- 50g de cebola em rodela
- 200g de pimentão vermelho fatiado
- 200g de molho de tomate
- 1 colher de sopa de coentro picado (ou salsinha)
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres de sopa de leite de coco (opcional)

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque o pimentão e a cebola em sua Philips Walita Airfryer por 5 minutos a 180 graus e reserve
3. Na assadeira antiaderente, coloque os camarões já temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto, disponha a cebola e o pimentão por cima do peixe e cubra com o molho
4. Programe 20 minutos a 180 graus
5. Finalize colocando o coentro e o leite de coco e frite por 8 minutos a 180 graus, mexendo na metade do tempo

68 - Camarão gratinado

Ingredientes

- 350g de camarão
- Molho de pimenta
- 250g de requeijão cremoso
- 50ml de leite
- 1 colher de chá de páprica doce
- 50g de parmesão
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Tempere os camarões com o sal, a pimenta-do-reino e o molho de pimenta
3. Frite por 5 minutos a 180 graus
4. Em uma tigela, misture o requeijão cremoso, o leite e a páprica
5. Na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer, coloque o creme, misturando os camarões
6. Polvilhe o parmesão por cima e programe 10 minutos a 180 graus



Bacalhoda

69 - Bacalhoda

Ingredientes

- 3 ovos cozidos e cortados em fatias de 1 dedo
- 1 batata cozida e cortada em fatias de 1 dedo
- 60g de cebola cortada em fatias de 1 dedo
- 1 tomate cortado em fatias de 1 dedo
- 100g de pimentão amarelo cortado em tiras
- 250g de bacalhau dessalgado, em posta
- 200ml de azeite de oliva extra virgem



Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer, monte camadas de todos os ingredientes, terminando com os tomates por cima, e regue tudo muito bem com o azeite de oliva extra virgem
3. Programe 20 minutos a 180 graus

Veja como foi feita esta receita



70 - Peixe porquinho frito

Ingredientes

- 2 peixes porquinho (do tamanho que caibam dois na cesta da sua Philips Walita Airfryer)
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de limão
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de sal

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Misture todos os temperos e deixe os peixes marinando durante 10 minutos
3. Coloque os peixes o mais separados possível e frite em sua Philips Walita Airfryer por 15 minutos a 200 graus



71 - Filé de truta com manteiga de sálvia

Ingredientes

- 2 filés de truta
- 3 colheres de sopa de manteiga com sal
- 1 colher de chá de sálvia, bem picada

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Derreta a manteiga e misture com a sálvia
3. Pincele a mistura de manteiga nos dois lados do filé de truta e frite por 15 minutos a 200 graus; de 5 em 5 minutos, abra e pincele mais manteiga de sálvia no peixe

Dica

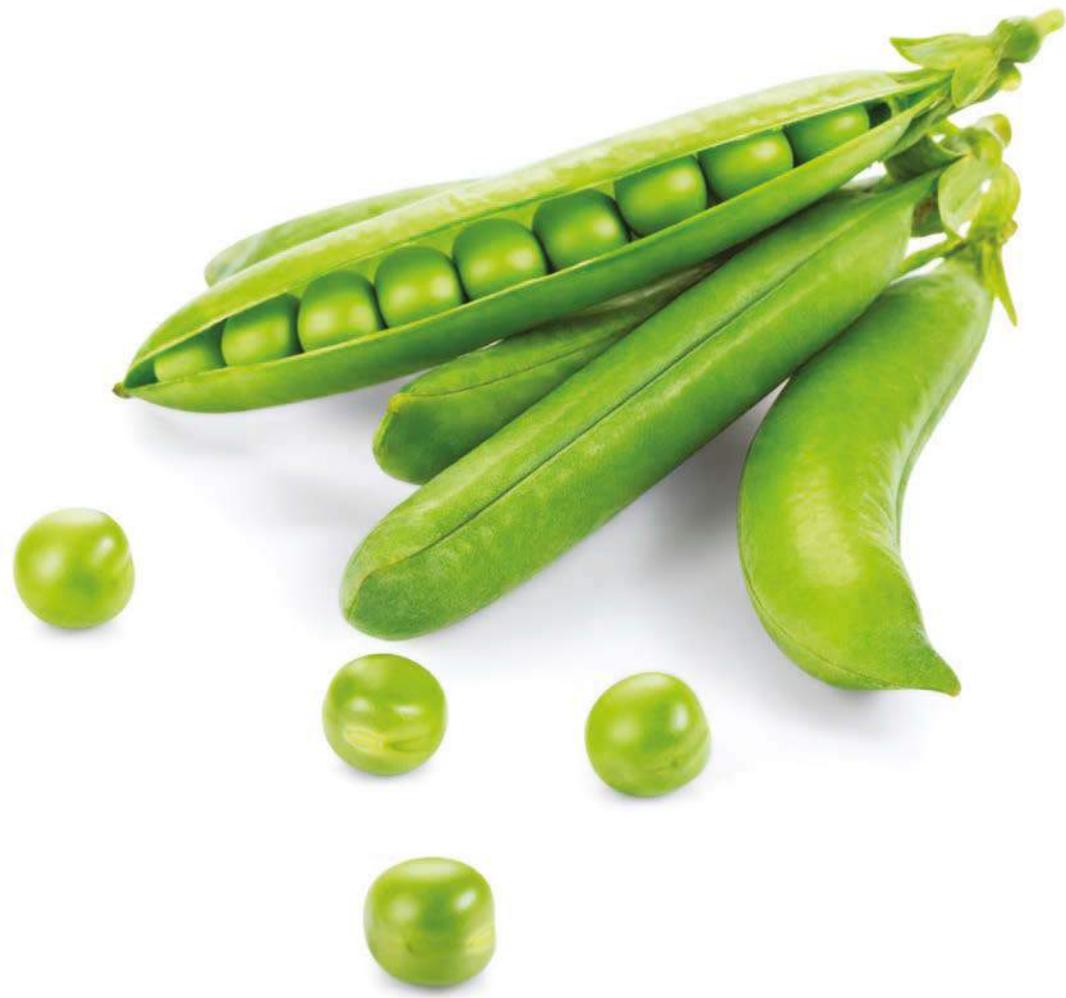
Se desejar, troque a sálvia por alcaparras.







Vegetariano





Ratatouille

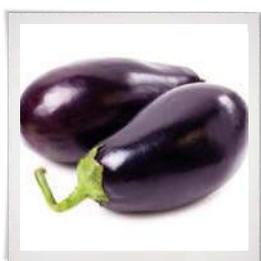
72 - Ratatouille

Ingredientes

- 200g de abobrinha cortada em cubos
- 200g de berinjela cortada em cubos
- 100g de pimentão vermelho cortado em cubos
- 60ml de azeite
- 1 ramo de tomilho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 120 graus
2. Em um recipiente, misture todos os ingredientes, passando todos muito bem pelo azeite
3. Na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer coloque todos os legumes e programe 120 graus por 30 minutos, mexendo de 10 em 10 minutos



Veja como foi feita esta receita



73 - Omelete

Ingredientes

- 2 ovos
- 50g de alho-poró laminado bem fino
- 50g de manteiga
- 1 colher de sopa de salsinha
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Na assadeira antiaderente, adicione a manteiga e o alho-poró laminado bem fino e programe 5 minutos a 180 graus
3. Deixe o alho-poró esfriar um pouco e jogue os 2 ovos já batidos e a salsinha na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer por 15 minutos a 180 graus

Dica

Omelete é um prato em que você pode liberar sua criatividade. No lugar do alho-poró, coloque os ingredientes de que mais gosta e tenha um delicioso omelete.

74 - Batata rosti

Ingredientes

- 200g de batata sem casca
- 1/2 cebola pequena cortada em cubos pequenos
- 1/2 xícara de chá de queijo mozzarella ralado
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1 e 1/2 colher de sopa de azeite extra virgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Rale a batata em ralo médio e escorra todo o excesso de água (se necessário, coloque a batata ralada no centro de um pano de prato limpo e esprema até que saia toda a água)
3. Misture os demais ingredientes, coloque na assadeira antiaderente e programe a 180 graus por 20 minutos

75 - Minicebolas ao vinho tinto

Ingredientes

- 300g de minicebolas, sem casca
- 300ml de vinho tinto
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 ramo de louro
- 1 ramo de tomilho

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque todos os ingredientes em sua Philips Walita Airfryer e programe 30 minutos a 180 graus, ou até as cebolas ficarem macias

76 - Tomate confit

Ingredientes

- 300g de tomate-cereja
- 2 dentes de alho descascados e inteiros
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 ramos de orégano fresco (ou tomilho fresco)
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer coloque os tomates, o azeite, o alho, o tomilho, o açúcar, uma pitada de sal e pimenta. Misture bem
2. Programe a 160 graus por 30 minutos, mexendo de 10 em 10 minutos





Bruschetta pomodori

77 - Bruschetta pomodori

Ingredientes

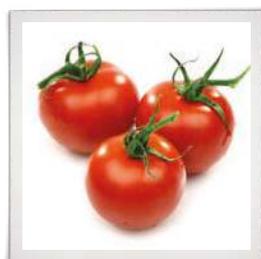
- 1 tomate maduro cortado em cubos
- 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem
- 2 fatias de pão italiano
- 2 fatias de queijo mozzarella
- 1 colher de chá de manjericão picado
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Em uma tigela, misture tomate, azeite e o manjericão picado, temperando com sal e pimenta-do-reino
3. Esfregue o alho na fatia de pão. Disponha a mistura do tomate em cima dos pães e coloque o queijo por cima
4. Programe sua Philips Walita Airfryer por 4 minutos a 180 graus

Dica

Pode substituir a mozzarella tradicional por mozzarella de búfala.



Veja como foi feita esta receita



78 - Couve-flor frita

Ingredientes

- 1 couve-flor pré-cozida, separada em 6 partes
- 2 ovos batidos
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Empane as ramas da couve-flor, passando em ovo e na farinha de rosca especial do Chef, e frite por 6 minutos a 200 graus

79 - Ervilha-torta frita (peixinhos vegetarianos)

Ingredientes

- 150g de ervilha-torta (pré-cozida)
- 1 ovo
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Empane as ervilhas, passando em ovo, na farinha de rosca especial do Chef e frite por 6 minutos a 200 graus

80 - Banana frita

Ingredientes

- 3 bananas-nanicas maduras
- 2 ovos
- Farinha de rosca especial do Chef

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Corte as bananas ao meio e empane, passando no ovo e na farinha de rosca especial do Chef
3. Frite por 8 minutos a 200 graus



81 - Refogado de abóbora

Ingredientes

- 200g de abóbora cabotia cortada em cubos de tamanho médio
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 2 colheres de sopa de manteiga com sal derretida

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Misture a manteiga derretida com o coentro e a abóbora e coloque na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer
3. Programe 20 minutos a 200 graus



Berinjela recheada

82 - Berinjela recheada

Ingredientes

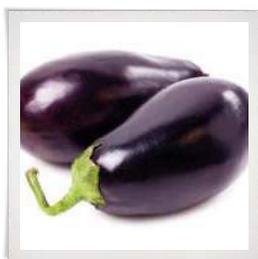
- 1 berinjela
- 10g de alho picado
- 40ml de azeite
- 1 colher de sopa de azeitona preta laminada
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de parmesão

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Tire o miolo da berinjela e coloque na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer; coloque também o azeite e o alho picado e programe a 180 graus por 5 minutos
3. Adicione a salsinha e a azeitona preta e volte o recheio para a berinjela
4. Polvilhe o queijo ralado por cima e coloque na Philips Walita Airfryer por 20 minutos a 180 graus

Dica

Pode fazer essa receita também com abobrinha.



Veja como foi feita esta receita



83 - Cebola recheada com ricota

Ingredientes

- 4 cebolas médias, inteiras
- 5 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1 cebola picada em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de alho-poró fatiado em meia-lua
- 1 tomate maduro sem pele e sem sementes
- 1 colher de sopa de manjeriço fresco picado
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 2 xícaras de chá de ricota esfarelada
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara de chá de parmesão para polvilhar

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 200 graus por 3 minutos
2. Descasque as cebolas e retire o miolo com o auxílio de uma colher, tomando cuidado para não perfurar a parte de baixo e a lateral. Utilize o miolo de 2 cebolas para o recheio, pique-os em cubos bem pequenos e reserve
3. Leve uma panela média cheia de água ao fogo e aqueça até ferver. Cozinhe as cebolas sem miolo nessa água por 10 minutos. Retire da água fervente e dê um banho de água gelada para parar o cozimento
4. Para o recheio: aqueça bem uma frigideira e adicione o azeite, refogue a cebola picada e o alho-poró até murcharem. Acrescente o tomate em cubos e cozinhe até começar a desmanchar. Junte o manjeriço e a farinha de rosca. Deixe esfriar um pouco o recheio e, por último, adicione a ricota e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta
5. Recheie as cebolas pré-cozidas com o refogado de ricota e salpique o parmesão ralado sobre elas
6. Leve as cebolas recheadas para a cesta da Philips Walita Airfryer a 200 graus por 10 minutos

Dica

Substitua a cebola por tomate. Nesse caso, não precisa cozinhar antes.



Sobremesas





Poire Belle Hélène

84 - Poire Belle Hélène

Ingredientes

- 4 peras descascadas, com o cabo
- 400ml de vinho branco
- 100g de açúcar
- Cravo-da-índia
- Canela em pau
- Anis estrelado
- 100g de chocolate meio amargo

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Coloque na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer as peras, com o vinho, o açúcar, o cravo, a canela e o anis estrelado e programe 20 minutos a 200 graus
3. Para servir, derreta o chocolate e jogue por cima da pera



Veja como foi feita esta receita



85 - Crumble de maçã

Ingredientes

- 400g de maçã
- 50g de açúcar
- 1g de canela

Ingredientes da cobertura

- 45g de açúcar mascavo
- 60g de farinha de trigo
- 30g de manteiga

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque na assadeira antiaderente a maçã, o açúcar e a canela e programe 5 minutos a 180 graus
3. Misture todos os ingredientes da cobertura e espalhe por cima das maçãs; programe 5 minutos a 200 graus

86 - Brownie

Ingredientes

- 1 e 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de achocolatado
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1 colher de sopa de chocolate em pedaços

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 160 graus
2. Misture todos os ingredientes e coloque na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer
3. Programe 25 minutos a 160 graus

87 - Fudge de chocolate quente

Ingredientes

- 170g (1 tablete) de chocolate em barra meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 gema
- 1 ovo
- 1/2 colher (sopa) de café solúvel ou essência de baunilha
- 2/3 de xícara (chá) de farinha de trigo
- Uma pitadinha de sal

Modo de preparo

1. Em um refratário, coloque o chocolate picado e leve ao forno micro-ondas por 30 segundos. Misture bem. Aqueça mais 30 segundos e verifique se o chocolate já derreteu totalmente. Adicione a manteiga sem sal e aqueça mais alguns segundos até que ele derreta
2. Na batedeira: bata o açúcar, a gema, o ovo e o café solúvel (ou a essência de baunilha) até formar o creme
3. Incorpore o chocolate e a manteiga derretidos ao creme feito na batedeira
4. Acrescente a farinha e o sal aos poucos. Não mexa muito, apenas para misturar os ingredientes
5. Despeje a mistura em um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro da sua Philips Walita Airfryer
6. Programe a 160 graus por 20 minutos



88 - Abacaxi caramelado

Ingredientes

- 1 fatia grossa de abacaxi (2 dedos aproximadamente)
- 15g de açúcar

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Coloque na assadeira antiaderente de sua Philips Walita Airfryer o abacaxi coberto com o açúcar e programe 5 minutos a 200 graus

89 - Pastel de Belém

Ingredientes

- 4 unidades de pastel de Belém congelado

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Coloque os pastéis de Belém congelados na cesta de sua Philips Walita Airfryer e programe 7 minutos a 180 graus

90 - Pastelzinho de maçã e canela

Ingredientes

- 2 maçãs Fuji sem casca e cortadas em cubo
- 6 colheres de sopa de açúcar refinado
- 2 colheres de café de canela em pó
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de sobremesa de amido de milho
- 1 pacote de massa folhada pronta
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Em uma panela, coloque a maçã em cubinhos, o açúcar e a canela. Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando até a maçã ficar mais macia. Dissolva o amido de milho na água e acrescente a maçã; cozinhe por 1 minuto. Deixe esfriar por completo
3. Corte a massa folhada em quadrados de aproximadamente 7cm
4. Coloque uma colher de chá de recheio de maçã no centro de cada quadrado e una duas pontas, formando um triângulo. Feche com um garfo apertando bem as laterais
5. Pincele gema sobre os triângulos de massa folhada e polvilhe açúcar refinado sobre eles
6. Deixe na Philips Walita Airfryer por 8 minutos e mude-os de lugar de 3 em 3 minutos para não correr o risco de a massa grudar no fundo





Churros

91 - Churros

Ingredientes da calda

- 1 xícara (chá) de doce de leite
- 1/4 de xícara (chá) de leite integral

Ingredientes do churros

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 500ml de água
- Uma pitada de sal
- 1/4 de xícara (chá) de óleo de canola
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Ingredientes para polvilhar

- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de canela em pó



Modo de preparo da calda

1. Aqueça o doce de leite e adicione o leite. Misture bem. Reserve

Modo de preparo do churros

1. Misture todos os ingredientes secos e reserve
2. Combine água, sal, óleo e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até ferver. Incorpore os ingredientes secos, misturando vigorosamente. Cozinhe por 3 minutos em fogo médio
3. Coloque a massa em um saco de confeiteiro (ou um saco plástico), com um furo de aproximadamente 1,5cm
4. Faça churros de aproximadamente 8cm, usando o saco de confeiteiro
5. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 200 graus por 10 minutos e coloque os churros, virando-os quando completar 5 minutos
6. Sirva os churros imediatamente, com a calda quente ou fria

Dica

Para variar a calda, substitua o doce de leite por chocolate meio amargo ou goiabada cremosa.

Veja como foi feita esta receita



92 - Pastelzinho de banana com chocolate

Ingredientes

- 2 bananas-nanicas maduras
- 3 colheres de sopa de achocolatado
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 1 pacote de massa folhada pronta
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Corte a banana em rodelas e misture com o achocolatado
3. Corte a massa folhada em quadrados de aproximadamente 7cm
4. Coloque uma colher de chá de recheio de banana no centro de cada quadrado e una duas pontas, formando um triângulo. Feche com um garfo apertando bem as laterais
5. Pincele gema sobre os triângulos de massa folhada e polvilhe açúcar refinado sobre eles
6. Deixe na Philips Walita Airfryer por 8 minutos e mude os pastéis de lugar de 3 em 3 minutos para não correr o risco de a massa grudar no fundo

93 - Rabanada

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite condensado, de leite
- 3 ovos
- Fatias de pão amanhecido
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 180 graus
2. Misture o leite, o leite condensado e os ovos
3. Passe as fatias de pão amanhecido na mistura do leite e coloque em sua Philips Walita Airfryer por 8 minutos a 180 graus
4. Misture o açúcar e a canela, passe a rabanada já frita na mistura

94 - Clafoutis de uva

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de leite integral
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 10 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 xícara (chá) de uvas Niágara doces, cortadas ao meio e sem sementes



Modo de preparo

1. Preaqueça a Philips Walita Airfryer a 180 graus por 3 minutos
2. Corte a fava de baunilha ao meio, no sentido do comprimento, com uma faca pequena. Raspe as sementes que ficam no interior da fava e reserve
3. Em uma tigela, misture o leite, o creme de leite, a farinha de amêndoas, a farinha de trigo, os ovos, o açúcar e as sementes de baunilha. Misture bem
4. Despeje essa mistura em um refratário resistente ao calor e que caiba na Philips Walita Airfryer
5. Com cuidado, coloque as uvas cortadas ao meio sobre a massa do clafouti
6. Programe sua Philips Walita Airfryer a 180 graus por 17 minutos
7. Retire da Philips Walita Airfryer e polvilhe açúcar de confeitado sobre o clafouti



Bolo de laranja

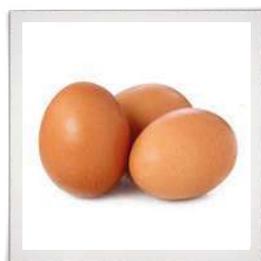
95 - Bolo de laranja

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- Suco de 1 laranja
- Casca (sem a parte branca) de 1 laranja
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 160 graus
2. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea
3. Coloque na assadeira antiaderente da sua Philips Walita Airfryer e programe 35 minutos a 120 graus



Veja como foi feita esta receita



96 - Big cookie

Ingredientes

- 100g de manteiga ou margarina
- 2/3 de xícara de açúcar branco
- 1/3 de xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 e 1/3 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento químico para bolo
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de gotas de chocolate



Modo de preparo

1. Em uma tigela coloque a manteiga ou margarina, os açúcares, o ovo e a baunilha e bata com uma batedeira ou mixer com batedor de arame até virar uma massinha lisa, leve e cremosa, por cerca de 5 minutos. Depois acrescente a farinha, o fermento, o bicarbonato e 1 xícara do chocolate em gotas. Misture tudo até ficar homogêneo e depois leve à geladeira por cerca de 1 hora
2. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
3. Faça bolas que caibam na palma da mão. Unte com manteiga e farinha a assadeira antiaderente, coloque as bolas na assadeira antiaderente e programe 7 minutos a 200 graus (caso ainda esteja mole no centro, programe mais 2 minutos)
4. Retire com cuidado para não quebrar o cookie

Dica

Deixe esfriar antes de guardar, para não ficar mole.

97 - Petit Gâteau

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas
- Chocolate em pó e manteiga para untar as forminhas

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes em uma batedeira para criar uma massa lisa e homogênea
2. Coloque em forminhas de alumínio já untadas com manteiga e chocolate em pó
3. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
4. Coloque as forminhas com a massa em sua Philips Walita Airfryer e programe 6 minutos a 200 graus
5. Quando estiverem prontos, retire com cuidado, pois estarão quentes; aguarde 1 minuto e desenforme já onde vai servir.

Dica

Sirva com o sorvete de sua preferência.



98 - Sonho com creme de confeitiro

Ingredientes da massa

- 1/3 de xícara de leite morno
- 2 claras
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento biológico granulado seco

Ingredientes do creme

- 1 e 1/2 xícara de leite
- 3/4 de xícara de açúcar
- 1/2 xícara de amido de milho
- 2 gemas
- 1/2 colher de chá de baunilha

Modo de preparo da massa

1. Misture todos os ingredientes e sove bem, até ficar uma massa lisa e homogênea, depois faça bolinhas e coloque-as sobre uma superfície untada com óleo. Deixe fermentar até dobrar de volume

Modo de preparo do creme

1. Misture o amido em 1/2 xícara de leite, adicione todos os outros ingredientes em uma panela e deixe aquecer. Vá colocando aos poucos a mistura de amido com leite, para engrossar o creme. Resfrie e reserve

Modo de preparo Philips Walita Airfryer

1. Preaqueça sua Philips Walita Airfryer por 3 minutos a 200 graus
2. Unte a assadeira antiaderente com um pouco de óleo e coloque as bolinhas já crescidas. Programe por 7 minutos a 180 graus
3. Espere esfriar, corte as bolinhas ao meio e recheie com o creme

Dica

Polvilhe com açúcar de confeitiro por cima.



POLISHOP

