

Batata Rústica na Airfryer com Ovo Frito e Salada Fresca de Amendoim

Ingredientes (para 1 pessoa):

1 batata média
1/4 cebola pequena
1 ovo
1/2 xícara de folhas de salada (alface, rúcula, etc.)
1 colher de sopa de amendoim torrado sem sal
1 fatia de pão
Lemon peper a gosto
Sal a gosto
Azeite de oliva (para temperar e fritar)

Modo de Preparo:

Lave bem a batata e corte-a em cubos ou palitos rústicos (com ou sem casca, de sua preferência).

Pré-aqueça a Airfryer a 200°C. Em uma tigela, tempere a batata com um fio de azeite, lemon peper e sal a gosto. Misture bem.

Leve as batatas temperadas à Airfryer por 15 a 20 minutos, sacudindo o cesto na metade do tempo, até ficarem douradas e macias por dentro.

Enquanto as batatas cozinham, prepare o ovo: em uma frigideira no fogão, aqueça um pouco de azeite e frite o ovo ao seu gosto (gema mole ou dura). Tempere com sal e um toque de lemon peper, se desejar.

Para a salada, lave e seque bem as folhas. Corte a cebola em rodela bem finas ou pique-a. Em um prato, disponha as folhas de salada, a cebola fatiada e salpique o amendoim. Tempere com azeite e sal a gosto.

Torre a fatia de pão em uma torradeira ou na frigideira.

Monte o prato: coloque as batatas rústicas, o ovo frito e a salada fresca ao lado. Sirva imediatamente com o pão torrado.

Preparo

Menos de 15 minutos (para cortar e temperar)

Cozimento

15 a 20 minutos (para as batatas e ovo)

Serve

Serve 1 pessoa

Dieta

Vegetariano (se o ovo for consumido)

Dica

Para um sabor extra, você pode tostar levemente o amendoim em uma frigideira por alguns minutos antes de adicioná-lo à salada, realçando seu aroma e crocância.