



33

Receitas de  
Petiscos  
para Festa

JESSICA DIOGO

# 33 Receitas de Petiscos para Festa

Jéssica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -  
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB

# ÍNDICE

<b>Batata frita</b>	01
<b>Batata rústica</b>	03
<b>Batata rústica na airfryer</b>	04
<b>Palitos de queijo simples e crocantes</b>	05
<b>Polenta frita crocante</b>	06
<b>Pão de alho puxa-puxa</b>	08
<b>Ovos de codorna temperados</b>	09
<b>Sticks de alho-poró e tapioca</b>	10
<b>Chips de batata-doce com páprica</b>	11
<b>Snacks de alho com parmesão</b>	12
<b>Canapés de ricota com azeitona</b>	13
<b>Canapés de pão de queijo</b>	15
<b>Cestinhas de massa de pastel recheadas</b>	17
<b>Palitos de legumes crocantes</b>	19
<b>Petisco de macarrão parafuso</b>	20
<b>Bolinha de queijo muito fácil</b>	21
<b>Mussarela sticks</b>	22
<b>Pastel na airfryer</b>	23
<b>Enroladinho de queijo e presunto na airfryer</b>	24
<b>Enroladinho de queijo e presunto fácil</b>	26
<b>Coxinha de frango sem massa</b>	28
<b>Minissanduíche de peru e ricota</b>	29
<b>Petisco de sobrecoxa e bacon na airfryer</b>	30
<b>Croquete de calabresa fácil</b>	31
<b>Isclas de frango crocantes</b>	33
<b>Petisco de salsicha fácil</b>	35
<b>Bolinho de carne moída simples</b>	37
<b>Kibe frito recheado com catupiry</b>	38
<b>Enroladinho frito de salsicha</b>	40
<b>Bolinho de linguiça no palito</b>	42
<b>Risoles de carne moída fácil</b>	43
<b>Bolinho de frango rápido</b>	46
<b>Tilápia frita crocante</b>	48

# BATATA FRITA



## INGREDIENTES

- 2 a 3 batatas asterix grandes
- 1 litro e 1/2 de óleo para fritar
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

## COMO PREPARAR:

- Reúna todos os ingredientes;
- Corte uma parte da batata para formar uma superfície plana que servirá de apoio;
- Corte as batatas em fatias da grossura que preferir;
- Coloque as fatias uma em cima da outra e corte em palitos;
- Transfira os palitos de batata para um recipiente com água e lave elas. Vá trocando a água até as batatas pararem de soltar amido e a água continuar transparente;
- Com ajuda de um pano de prato e papel toalha, seque bem todas as batatas;
- Em uma panela com o óleo quente (a 160°C) frite as batatas até elas cozinharem e ficarem moles/macias.

# CONTINUA...



## COMO PREPARAR:

- Cerca de 3 a 4 minutos;
- Escorra bem o óleo, espalhe elas em uma assadeira e leve para o congelador por 30 minutos;
- Passado esse tempo, com o óleo bem quente (cerca de 190°C) frite novamente as batatas até elas ficarem bem douradas;
- Deixe elas escorrerem em uma grade ou no papel toalha;
- Tempere as batatas com sal, pimenta e sirva. Bom apetite!