GALO ASSADO (BRASA/FORNO)

INGREDIENTES

600 g de galeto (inteiro)

1 xícara de sal

1 1/2 xícara de vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

Separe em uma tigela o sal, misturando com o vinagre.

No preparo do galeto, remova a coluna do galeto para diminuir o tempo assando.

Feito o corte, abra o galeto para temperá-lo, passando o sal com vinagre por ele todo.

Ao colocar o galeto para grelhar com o corte para baixo, deixe-o indiretamente sobreposto na brasa.

Vire o galeto a cada 30 minutos e a cada virada passe vinagre (sem o sal) novamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14088-galo-assado-brasa-forno.html