

GALETO ASSADO NA BRASA

INGREDIENTES

- 3 kg de galeto
- 4 dentes de alho
- 2 colheres de colorau
- 2 colheres de orégano
- 2 colheres rasas de sal
- 1 colher (chá) de pimenta desidratada
- 200 ml de vinho branco

MODO DE PREPARO

Triture o alho, orégano e a pimenta.

Junte o sal e misture, reserve.

Numa vasilha, coloque o galeto e misture com o tempero reservado.

Adicione o vinho branco e deixe descansar por uns 30 minutos.

Espete e asse até ficar com uma cor dourada e crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24362-galeto-assado-na-brasa.html>