

GALETO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

2 galletos de mais ou menos 800 g

1 colher de sopa mostarda

suco de 2 limões

1 colher de chá de açúcar mascavo

1/2 xícara de vinho tinto

50 ml de vinagre balsâmico

80 g de manteiga

2 cebolas raladas

2 dentes de alho picados

alecrim a gosto

orégano a gosto

cheiro verde e cebolinha a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

6 batatas médias

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma recipiente e faça uma pasta.

Tempere os galletos com o tempero por dentro e por fora, deixe marinando por cerca de 2 horas.

Envolva o galeto em papel alumínio.

Leve o galeto ao forno preaquecido a 200°C deixando-o assar por 35 minutos, não esquecer de colocar também as batatas.

Retire o papel alumínio e deixar dourar por 15 minutos.

Sirva com uma farofa e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46527-galeto-assado-com-batatas.html>