

GALETOS RECHEADOS COM UVAS

INGREDIENTES

1 galeto (800g)
400g de uvas itália
2 nabos
Azeite de oliva
tomilho
1/2 cebola
louro
orégano fresco
1 cenoura pequena
Grãos de pimenta
250 ml de vinho tinto seco
20 g de açúcar mascavo
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Recheie o galeto com as uvas cortadas ao meio, um ramo de tomilho e um ramo de orégano e reserve.

Em uma panela coloque água o suficiente para cobrir o galeto. Acrescente a cebola cortada em dois, a cenoura cortada, o louro, o tomilho e o orégano fresco e o galeto. Deixe levantar fervura e cozinhe por aproximadamente 30 minutos em fogo baixo. Quando o galeto estiver macio, retire do caldo e deixe escorrer bem em papel toalha. Retire as uvas do interior do galeto e em uma frigideira com um pouco de azeite refogue rapidamente, acrescente o vinho tinto, o açúcar e deixe reduzir a metade do seu volume ou até o molho adquirir uma consistência aveludada. Reserve quente. Corte o galeto em duas partes, sem soltar a coxa e sobrecoxa. Em uma frigideira, doure as partes do galeto até ficarem crocantes. Corte os nabos em bastões e frite rapidamente em uma frigideira com azeite até ficarem dourados. Escorra e sirva junto com o galeto e o molho de uvas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50946-galetos-recheados-com-uvras.html>