

GALETO ASSADO

INGREDIENTES

3,5 kg de Galeto ou coxinhas da asa do frango
½ pimentão verde médio picado
4 tomates maduros picados
2 cebolas médias picadas
3 dentes de alho grandes picados bem pequenos
Salsa e cebolinha a gosto
Orégano a gosto
50 ml de vinagre balsâmico
750 ml de vinagre branco
50 ml de vinho tinto
1 tablete de caldo de galinha dissolvido em água
100 g de sal

MODO DE PREPARO

Tempere o galeto com metade do sal e leve ao forno médio até ficar dourado.

Junte em uma vasilha o pimentão verde, a cebola, o tomate, o alho, a salsa e cebolinha e o orégano.

Acrescente aos poucos o vinagre branco, o vinagre balsâmico, o vinho tinto e o caldo de galinha dissolvido em um pouco água quente.

Acrescente o restante do sal misturando sempre.

Quando o galeto estiver dourado, jogue um pouco do molho e deixe mais 5 minutos no forno baixo.

Sirva o galeto com mais um pouco do molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55041-galeto-assado.html>