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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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