

GALETO NA BRASA

INGREDIENTES

1 galeto de cerca de 800 g

sal a gosto

azeitonas pretas sem caroço a gosto

1 limão espremido

alecrim a gosto

azeite a gosto

papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Corte o galeto ao meio pela parte do peito, sem cortar a parte da costela, para abrir como se fosse espalmado

Tempere com o azeite, o sal, o limão, o alecrim e as azeitonas

Utilizando uma grelha sardinheira, forre com papel

Quando o galeto estiver dourado, retire da churrasqueira e regue com azeite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10087-galeto-na-brasa.html>