



Galeta marinado simples



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola	Meia cebola média	75 g
Alho	1 dente	6 g
SABOR A MI® Completo	1 colher (sopa)	15 g
Óleo	1 colher (chá)	5 g
Galeta (inteiro, limpo)	3 unidades médias	2,5 kg

Modo de Preparo

1. Faça a marinada: no copo do liquidificador, coloque o vinagre, a cebola, o alho, o SABOR A MI® e o óleo, e bata, em velocidade média, por 3 minutos, ou até ficar homogêneo.
2. Transfira para um bowl grande, junte os galetos e misture, espalhando a marinada por todas as partes do galeta. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto, na geladeira, por 24 horas.
3. Disponha em uma GN, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos. Remova o papel e volte ao forno por mais 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.