LINGUIÇA DE PEIXE (POPULAR)

INGREDIENTES

1 kg de carne de peixe (misturinha) moída

100 g de toucinho ou bacon

30 g de sal

7 g de açúcar

5 g de colorau

2 g de pimenta-do-reino

50 g de amido ou polvilho

2 g de alho desidratado

150 ml de água gelada (pode ser gelo moído também)

MODO DE PREPARO

Passe pela máquina de moer a carne de peixe com todos os ingredientes, misture bem até formar uma pasta.

Embutir em sacos plásticos de “sacolé”.

Mergulhe as linguiças em água fervente por 15 minutos. Retire e coloque em água gelada.

Retire do saco para guardar

Pode ser defumada ou ir para a brasa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13369-linguica-de-peixe-popular.html