

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

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

Embutir em sacos plásticos de "sacolê".

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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