

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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