

LINGUIÇA DE MARACAJÚ – MS

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 2 kg de carnes nobres (picanha, patinho, coxão mole, contra-filé, alcatra, ponta de alcatra, maminha)

Tripa de porco para linguiça

TEMPERO:

Tempero: Salsinha a gosto

Cebolinha a gosto

5 Cebolas

3 Pimentas de ardência moderada

200 g de sal

100 ml de suco de Laranja Azeda

MODO DE PREPARO

Coloque numa bandeja a tripa de porco limpa com sal à gosto, água e um pouco do suco da laranja azeda. Reserve enquanto corta a carne.

Pique a carne em cubinhos de 1 à 1,5 cm. A linguiça deve ter em torno de 15% à 30% de gordura, para dar maciez.

Para fazer o tempero, reserve o sal e bata o restante dos ingredientes no liquidificador.

Com a carne picada, coloque o tempero batido, acrescente o sal à gosto e misture bem.

Encha as tripas com a carne picada e temperada. Reserve por no mínimo 3 horas.

Passado esse tempo, estarão prontas para serem assadas na churrasqueira. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13952-linguica-de-maracaju-ms.html>