

LUGANEGA

INGREDIENTES

1,5 kg pernil de porco (fresco)

1 coração de porco (fresco)

1 kg fígado de porco (fresco)

2 cabeças de alho

3 pimenta dedo-de-moça

3 colheres de sal

1 cebola média

cheiro-verde, pimenta-do-reino, noz-moscada, sálvia, e pimenta-calabresa a gosto

tripa fina calibre 22 ou 23 mm

MODO DE PREPARO

Pegue a carne de porco, o fígado e o coração, limpe tirando as impurezas (nervos, gorduras em excesso, a membrana do fígado), logo após a limpeza pique em pedaços médios.

Em um recipiente junte os seguintes itens: as carnes picadas anteriormente, alho, pimenta dedo-de-moça, cebola e o cheiro-verde.

Passe tudo na máquina de moer carne, usando um disco de gradação média.

Após tudo moído, junte em um recipiente o que foi moído com o restante dos ingredientes, mexa tudo de forma que todos os temperos se incorporem na massa.

Após tudo bem misturado, é hora de embutir (encher) as luganegas, usando a máquina de moer carne e a tripa fina, fazendo gomos de, aproximadamente, 15 cm.

A maneira certa de preparar a luganega é a seguinte: em uma panela, esquite água e coloque a quantidade desejada de gomos na água quente, deixe e fogo baixo pois a água não pode entrar em fervura, deixe de 2 à 5 minutos nesse processo, após isso é só fritar normalmente como se frita linguiça.

Essa receita é típica italiana, trazida pela família Uliana no início do século passado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28589-luganega.html>