

LINGUIÇA CASEIRA

INGREDIENTES

tripa suína

180 g mix brc (produto completo a base de leite especial para confecção de linguiça)

4 kg pernil traseiro ou lombo

500 g toucinho de porco

500 ml água gelada

especiarias a gosto, pimenta, salsa, cebolinha

MODO DE PREPARO

Primeiro, pique a carne de um tamanho que passe pelo funil, misture bem 180 g de mix, o toucinho, água gelada e as especiarias ao seu gosto.

Em seguida, pegue um fio da tripa e amarre a ponta, coloque-a toda no funil deixando só a ponta amarrada pra fora, ideal deixar a massa descansar por 12 horas.

Para evitar que entre ar junto com a carne, faça um pequeno furo (com a ponta de uma faca) na ponta ou sempre que achar necessário.

Com o auxílio de um cabo de madeira de uma colher de pau, empurre a carne para dentro do funil, fazendo que o mesmo saia na parte inferior, após encher o fio todo amarre a ponta novamente.

Dica: Frite e deguste, caso queira mais sal ou especiarias, já pode adicionar na massa e continue embutindo.

Não acrescente sal, pois o mix já contém.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28798-linguica-caseira.html>