

PICADINHO DE LÍNGUA

INGREDIENTES

2 a 3 línguas de boi (de preferência já limpas e sem a pele)

1 kg de batatas

1/2 kg de batata doce

sal a gosto

salsa e cebolinha a gosto

1 cebola grande picada

2 colheres de sopa de alho triturado ou em pasta

3 folhas de louro

3 colheres de sopa de colorau (urucum) para dar uma corzinha

tempero chimichurri ou baiano a seu gosto

pitadas de pimenta-do-reino a gosto

3 a 4 colheres de vinagre de vinho tinto

2 limões

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, leve as línguas já limpas e inteiras para ferver, junto com 1 dos limões espremidos e 1 das folhas de louro, pode jogar o limão dentro para aferventar junto.

Após levantar fervura, deixe por 5 minutos, jogue a água fora e repita o processo utilizando o outro limão e todas as folhas de louro, esse processo servirá para tirar o excesso da gordura que é peculiar nesta carne.

Esfrie as línguas em água corrente para poder manuseá-las, corte-as em cubos pequenos a médios.

Tempere os cubinhos com todos os ingredientes restantes, mexendo bem e reserve por 30 minutos ou mais.

Descasque as batatas e corte-as ao meio, caso necessário, fazendo o mesmo com as batatas doce.

Esquente água, para colocar na pressão com as línguas.

Leve a língua para refogar na panela de pressão, mexendo com uma colher de pau e acrescente a água fervendo cobrindo-a.

Após pegar pressão, deixe por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo, mexa na panela na metade do tempo para verificar se a carne não está "grudando" no fundo, se necessário abrindo a panela com cuidado após sair a pressão.

Prove a carne para corrigir o sal, se necessário, e acrescente as batatas já descascadas e cortadas, se possível posicionando-as no fundo da panela.

Deixe na pressão por mais 10 minutos.

Com o mesmo cuidado abra a panela após sair a pressão e verifique se as batatas estão no ponto.

Acondicione o picadinho em uma forma e sirva-se com o acompanhamento que quiser, fica uma delícia.

Por se tratar de uma carne um tanto gordurosa, é comum após esfriar de um dia para o outro o líquido do picadinho formar uma película de gordura que você poderá remover caso queira.

A língua é uma carne muito saborosa e bastante suave, graças a minha mãe tive a felicidade de apreciá-la desde criança e vários pratos podem ser feitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29066-picadinho-de-lingua.html>