Imprimir esta página

Linguiça Fresca Artesanal Destaque

As linguiças artesanais são sempre uma boa surpresa nos churrascos e aperitivos.



Fazer sua própria linguiça pode ser uma experiência bastante divertida. Não espere muito da primeira experiência, pois este tipo de coisa, a gente vai aprimorando à medida que repetimos a tarefa. Se você realmente curtir fazer este trabalho, poderá tornar-se um expert no assunto.

Parece muito bom poder preparar uma linguiça especial, fresca e artesanal, não é mesmo? Pois bem, mas para isto, além da vontade e coragem de por a mão na massa, temos que verificar passo-a-passo a questão da higiene, que é sempre fundamental.

Para começar, lavar e desinfetar bem as mãos antes de qualquer atividade, colocar uma touca para proteger os cabelos, quer dizer, proteger os alimentos dos cabelos que possam cair, cortar as unhas e lava-las bem com escova e sabão;

Não usar adornos (anel, relógios, brincos, etc);

Não fumar dentro das instalações onde vai produzir o embutido;

Trajar uma roupa limpa, de preferência branca, para você poder ver a sujeira;

Lavar e secar bem os utensílios que irá utilizar, deixar a área bem limpa e seca.

Então vamos lá. Separe as matérias primas nesta proporção.

Vamos dar uma sugestão de tempero, mas claro, você poderá ira aos poucos, trocando itens, experimentando um novo sabor e daí por diante.

Sugestão que você comece fazendo uns 3 kg de carne. Você pode usar carne bovina, suina ou mista. A proporção boa é de metade de cada tipo. A suína pode ser pernil e a bovina pode ser coxão mole, contra-filé ou alcatra. Poderá também ser feita com carnes de segunda.

Para cada kg de carne sugerimos:

15g de sal refinado;

5g de alho desidratado;

2g de pimenta calabresa seca (use mais ou menos conforme queira o grau de picância);

1g de pimenta do reino branca moída na hora;

1g de noz moscada (ralada na hora);

1g de erva doce em sementes (moída ou pilada na hora). Caso não goste de erva-doce, experimente substitui-la por canela em pó na mesma proporção.

Se desejar dar uma corzinha, coloque urucum (colorau) daquele bem fininho.

Picar a carne em pedaços pequenos. Coloque o sal e misture bem. Coloque em um recipiente limpo e seco, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 24 horas.

Após este tempo, esprema bem, retirando a água com sangue que se formou.

Coloque os temperos na proporção descrita acima, misture bem e passe na máquina ou moedor, na parte grossa. Se não tiver moedor, antes de temperar, pique na ponta da faca o mais pequeno que conseguir.

Após a moagem, misture bem, amassando entre os dedos para que o tempero se misture muito bem. Acerte o sal se necessário. Coloque num recipiente, cubra com filme plástico e leve à geladeira por mais 5 horas. Após, amasse mais um pouco. Vai ficar uma pasta estranha, meio feia, mas é assim mesmo.

Embutir a massa da lingüiça, usando tripa de diâmetro desejado (a mais usada é a de 28mm)

Embalar e rotular. Coloque uma etiqueta colante na embalagem com dados da fabricação. Se armazenado em temperaturas de 0ºC a 4ºC (geladeira), pode ser consumida em até 1 semana. Se congelada, poderá ser utiliza em até 3 meses.

Sugestão de dados para rotulagem:

1. Nome do produto.

2. Ingredientes.

3. Contém.

4. Data de fabricação.

5. Validade.

6. Temperatura de conservação.

7. Peso líquido.

8. Peso da embalagem.

9. Identificação do produtor.

10. Informações Nutricionais.

Fritar, assar ou grelhar como preferir. Sucesso para você!
Fonte: Dra Ana Luiza Wescther

/