Linguiça Cuiabana. 1ª vez que faço. Tomara que dê bom.



Receita de linguiça Cuiabana

Ingredientes:

800 grs.	Coxão mole bovino ou Alcatra, Patinho.
200 grs.	Gordura suína rígida
300 grs.	Queijo Coalho ou Provolone
2 grs.	Pimenta do reino moída
18 grs.	Sal
2.5 grs.	Sal de cura 1
2.5 grs	Antioxidante
200 ml	Leite
50 grs.	Cheiro verde
5 grs.	Alho cru moído

Preparo:

Corte a carne na faca em cubos pequenos ou moída em disco largo 8mm;
Gordura picada na faca em cubos pequenos ou moída em disco largo de 8mm;
Queijos cortados na faca em cubos pequenos;
Misture bem a carne, a gordura, sal, leite, sal de cura e antioxidante
Deixe descansar 12 horas em ambiente refrigerado;
Adicione os demais temperos;
Misture bem e ensaque em tripa natural suína ou bovina
Deixe descansar 12 horas em ambiente refrigerado.