CALABRESE: MOLHO, SALAME E LINGÜIÇA SECA

MOLHO PEPERONCINO

1 KILO DE PIMENTÃO VERMELHO

AZEITE SAL A GOSTO

2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE PIMENTA (USEI MEU PRÓPRIO MOLHO FEITO COM DEDO DE MOÇA)

FATIE OS PIMENTÕES

EM UMA PANELA COLOQUE O AZEITE DE OLIVA (AZEITE COMUM), ACRESCENTE OS PIMENTÕES, E O SAL MISTURE TUDO, E LEVE AO FOGO MÉDIO POR 10 MINUTOS.

APÓS COLOQUE AS 2 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE MOLHO DE PIMENTA, COM A PANELA TAMPADA E FOGO BRANDO COZINHE TUDO POR 45 MINUTOS.

UTILIZE UM PASSADOR DE TOMATES OU UMA PENEIRA DE INOX E PASSE OS PIMENTÕES, O MOLHO RESULTANTE COZINHE POR MAIS 10 MINUTOS.

SALAME CABABRESE BY MOACIR

700 GRS DE COPA

300 GRS DE BARRIGA OU PANCETA SEM O COURO.

4 GRS DE PIMENTA DO REINO (2GRS MOIDA NA HORA E 2GRS DA PIMENTA INTEIRA

SAL SEM IODO 2,5%

CURA #2 0,25%

MOLHO PEPERONE 100ML

LIGATARI 0,25%

ANTIOXIDANTE 0,25%

MOA A COPA E O TOUCINHO EM DISCO 6 MM, E TEMPERE COM O SAL E A CURA, MISTURANDO BEM POR UNS 5 MINUTOS.

EMBALE E DEIXE NA GELADEIRA POR UMAS 3 HORAS.

APÓS MISTURE O LIGATARI, O ANTIOXIDANTE AS PIMENTAS DO REINO E O PEPERONCINO, MISTURE BEM EMBALE E LEVE A GELADEIRA DOR 12 A 24 HRS.

EMBUTA EM TRIPA DE COLAGENO 50 – 60 MM, E FERMENTE EM TEMPERATURA AMBIENTE 23-26º POR 2 DIAS.

LEVE PARA CAMARA PARA MATURAR ATE PERDER DE 35 A 40%

LINGÜIÇA CALABRESE SECA

800 GRS DE PALETA SUINA

200 GRS DE TOUCINHO DE BARRIGA OU PANCETA (SEM A PELE)

2,5% SAL SEM IODO

0,25% CURA#2

1 COLHER DE SOPA DE FLOCOS DE PIMENTA CALABRESA

2 COLHERES DE SOPA DE PAPRIKA DOCE

0,25% ANTIOXIDANTE

0,25% DE LIGATARI

50ML DE VINHO TINTO

CORTE A CARNE E O TOUCINHO EM CUBOS E TEMPERE COM O SAL E A CURA#2, MISTURE BEM E LEVE A GELADEIRA POR 3 A 6 HRS.

MOA A CARNE E O TOUCINHO EM DISCO RIM, E ACRESCENTE OS FLOCOS DE PIMENTA, A PAPRIKA, O ANTIOXIDANTE E O LIGATARI E VINHO, MISTURE TUDO POR UNS 5 MINUTOS EMBALE E LEVE A GELADEIRA PO 12 A 24 HRS, EMBUTA EM TRIPA CALIBRE 35MM, FAZENDO GOMOS DE 20 A 25MM.

DEIXE SECAR POR 24 HRS EM TEMPERATURA AMBIENTE, E LEVE A CÂMARA PARA SECAR ATE FICAR BEM FIRME AO TOQUE. DE 10 DIAS A 2 SEMANAS.