Salame artesanal

0



Para 1 kg de massa de salame usar:

850 g de pernil suíno
150 g de toucinho
15 ml de vinho tinto seco
27 g de sal de cura
0,7 g de noz moscada
0,5 g de pimenta do reino moída
5,0 g de alho
2,2 g de açúcar mascavo
50 ml de agua filtrada
0,5 g de colorífico
04 Tripas de colageno para salame de 250 g.

Preparo:
Pique o toucinho e o pernil bem picadinhos; Separadamente em uma vasilha misture todos os temperos; Acrescente toda a mistura obtida dos temperos sobre a carne e o toucinho e misture bem durante uns 5 minutos com as mãos, apertando as carnes para penetrar bem o tempero e obter uma liga na mistura; Coloque toda a carne já temperada em um saco plástico e retire todo o ar do mesmo, feche o mesmo e deixe por 12 hs na geladeira.

No dia seguinte:

Despeje a carne em uma vasilha de plástico e deixe ela respirar por alguns minutos, após massagear a carne por mais ou menos uns 5 minutos para obter uma mistura com uma liga mais forte você notará que ela ficará grudando em suas mãos. Separe um funil e encha as tripas com a mistura. Deve-se evitar de deixar ar dentro das tripas; Amarre as extremidades com um barbante para lacrar os salames.

Deixe descansar em um lugar fresco e escuro por 24 hs; Após, deve ser defumado por no mínimo 12 hs em temperatura aproximada de 30º a 35º.

Deixe os salames após a defumação respirarem em lugar arejado por 5 horas;

Após defumado e em temperatura ambiente, faça uma mistura de 50% parafina e 50% cera de abelha e derreta essa mistura em uma vasilha, após mergulhe os salames para que eles fiquem com toda a superfície recoberta com a parafina deixe em lugar fresco por 30 dias.

Salame Colonial

Ingredientes:

- 2,7 kg de carne suína
- 300 gr toucinho
- 75 gr de sal
- 1 gr de alho desidratado
- 3 gr de pimenta do reino branca
- 3 gr de pimenta malagueta
- 1 gr de noz moscada
- 9 gr de açúcar cristal
- 15 ml de vinho tinto colonial

Modo de preparo:

Moer a carne suína em disco de 8 mm em moedor de carne.

Cortar o toucinho congelado para que fique firme e colocar na carne.

Adicionar o vinho, o sal, o alho, a pimenta do reino, a pimenta malagueta, a noz moscada e o açúcar. A cada ingrediente que for adicionado, misturar com as mãos.

Misturar até o ponto de liga (a massa gruda na mão).

É preciso ter uma máquina de embutir ou uma embutideira manual. Fazer a compressão

dentro da máquina tirando o máximo possível do ar e colocar na tripa bovina.

Usar natural de gado seca e higienizada conservada sob refrigeração.

Evitar o máximo de ar para que o produto não estrague e amarrar bem.

Deixar curando até secar e colocar em um defumador ou local seco e protegido dos insetos por 20 dias par ficar adequado ao consumo.