

LINGUIÇAS (SABORES ARTESANAIS)



Linguças vão muito, muito além do tira-gosto do bar ou da grelha do churrasco. Para começo de conversa, elas não precisam, necessariamente, serem feitas só com carne de porco: existem variações com todo tipo de carne e até versões vegetarianas que enganam até a pessoa mais carnívora.

Os embutidos aparecem em várias versões mundo afora em vários formatos. Os alemães, por exemplo, são tão fãs do "currywurst" (linguiça de porco com molho à base de tomate e curry) que existe um museu dedicado ao prato em Berlim - o local recebe cerca de 350 mil visitantes por ano. Na Grécia, o "lukániko " é uma linguiça temperada com casca de laranja e sementes de erva-doce. Já na Tailândia, o "naer" é um prato típico muito apreciado: uma linguiça fermentada à base de carne de porco, arroz, alho e pimentas, embrulhada em folhas de banana.

Na Bragança Paulista (interior de São Paulo) às linguiças do sertão produzidas no Rio Grande do Norte, o ingrediente é bem popular. Se prepare, então, para explorar um pouco melhor as possibilidades do prato e, quem sabe, descobrir o seu novo aperitivo favorito...



Linguças x Salsichas

As duas são tipos de embutidos e, em muitos países, são sinônimos. No entanto, para a lei brasileira, existe uma diferença entre elas: as salsichas são um produto cozido e processado, com porcentagem fixa de carne suína e bovina em sua composição. Por sua vez, as linguças podem ser frescas, defumadas ou curadas, dependendo do tipo e dos ingredientes. Linguça paio, por exemplo, só pode ser vendida com esse nome se for composta com carne suína e bovina, curada e defumada. Já a linguça Toscana só pode ser feita com carne suína, com adição de gordura e eventuais temperos.



Indo além do porco

Quando se trata de encher linguça, o céu é o limite. Carne de boi, por exemplo, é uma matéria-prima comum em embutidos, assim como vitela, carneiro e frango. Em se tratando de sabores mais exóticos, carnes de aves como galinha d'angola e avestruz também rendem embutidos saborosos. Vegetarianos, por sua vez, não precisam se limitar à soja: misturas com grãos e ervas também fazem sucesso nos menus. Além da escolha da carne, a graça das linguças são seus temperos: quem prepara embutidos em casa pode incluir queijos, ervas, nozes e azeitonas para ampliar o sabor da peça.



Linguças Brasil afora

Na pizza, no aperitivo e na feijoada, as linguças tem variantes pelo país. No Sul, a tradicional linguça Blumenau combina carne de porco e alho. Já a famosa linguça calabresa de Bragança Paulista (interior de São Paulo) leva toques de pimenta e podem contar com todo tipo de ingrediente além da carne de porco, de azeitonas ou queijo até rúcula e tomate seco. No Nordeste, em especial no Rio Grande do Norte, o destaque é a linguça do sertão, seca ao sol e com sabor bem característico.



Para preparar

Na grelha ou assadas, ou ainda como parte de molhos ou cozidas, linguiças ficam bem de qualquer jeito, mas é preciso alguns cuidados no preparo.

Linguiças frescas, por exemplo, precisam ser cozidas em fogo baixo -o calor excessivo pode fazer com que elas estourem. Tome o mesmo cuidado para fritar os gomos - há quem fure as linguiças com o garfo para evitar que elas se rompam.



A lingüiça cuiabana é um embutido frescal que contém carne bovina, leite, queijo de minas e temperos.

Ingredientes:

- 1 peça de alcatra cortada em cubos
- 3 litros de leite
- 1 kg de queijo Minas cortado em cubos
- sal a gosto
- 8 pimentas-bode
- 3 pimentas de cheiro
- 4 cabeças de alho
- 1 maço de salsinha
- 1 maço de cebolinha
- tripa para enchimento

Preparo:

Bata no liquidificador 3 litros de leite, de sal, 8 pimentas-bode, 3 pimentas de cheiro, 4 cabeças de alho, 1 maço de salsinha e 1 maço de cebolinha. Junte à carne e ao queijo. Depois basta encher as tripas com a mistura. Asse-a em forno ou churrasqueira. Espere assar um lado e depois vire a lingüiça. Sirva com arroz branco, banana frita e salada verde.

Origem:

A lingüiça cuiabana originou-se em viagens de Paulista para o Mato Grosso. Em uma dessas viagens, eles inventaram uma lingüiça e a denominaram “Cuiabana” por estarem no Estado. Como tratava-se de uma invenção, resolveram colocar como ingredientes o que havia disponível: carne e gordura bovina, leite e sal; e adicionaram o leite para ficar uma lingüiça diferente.