



Manual
Linguiça Artesanal



SUMÁRIO

TIPOS DE TRIPA	6
Atualmente podemos usar 3 tipos de tripas :	6
• Naturais	6
• Colágeno	7
• Celulose	7
PREPARANDO A TRIPA NATURAL	7
TRATAMENTO DA TRIPA	8
TIPOS DE MAQUINAS	8
- MANUAL	8
- MECANIZADA	8
BALANCA DE PRESSIÇÃO	9
SAL A GOSTO?	9
TEMPEROS	10
PROCESSOS INICIAIS	12
TUDO GELADO	13
MESCLAR O TEMPERO	13
ENCHENDO A TRIPA	14
AMARANDO A LINGUIÇA	15
DICAS PARA FABRICAR EM CASA	16
Moer ou cortar com uma faca?	16
Sal de cura, usar ou não usar?	16
Tripa natural ou de colágeno?.....	17
Qual melhor gordura usar para fazer linguiça?	17
O uso do sal de cura é obrigatório?	18
Para que serve cada um deles?	18
Curiosidades do sal.....	19
COMO VENDER LINGUIÇA LEGALMENTE	19
Consulta Comercial	20
10.2 - Busca de nome e marca	21
10.3 - Arquivamentos do contrato social/Declaração de Empresa Individual	21

10.4 - Solicitação do CNPJ.....	21
10.5 - Solicitações da Inscrição Estadual	21
10.6 - Alvará de licença e Registro na Secretaria Municipal de Fazenda.....	22
10.7 - Matrícula no INSS.....	22
6 dicas para fazer linguiça	23
RECEITAS.....	24
6.1 – Linguiça de Porco	25
6.2 – Linguiça Mista	26
6.3 – Linguiça Toscana.....	27
6.4 – Linguiça Calabresa.....	28
6.5 – Linguiça de Picanha	29
6.6 – Linguiça de Frango	30
6.7 – Linguiça Cuiabana.....	31
6.8 – Linguiça de Maracaju	32
6.9 – Linguiça Carneiro	33
6.10 – Linguiça Alemã.....	34
6.11 – Linguiça de Peixe	35

História da Linguiça

Na era medieval quando o caçador abatia um animal maior do que as suas necessidades, cortava alguns pedaços pequenos da carne e temperava com sal e ervas aromáticas e os embutia nas tripas e bucho (previamente lavados) destes animais.

A **linguiça** embutida que pode ser feito de carne de porco, aves, carneiro, bovinos e mesmo peixes ou frutos do mar, temperado com sal curado, cebola, alho, páprica, etc e outras especiarias. Pode ser consumida fresca após preparada ou sofrer processo de cura e conservação por meio de defumação.

Em Portugal tem o sabor similar ao chouriço, entretanto, seu tempero normalmente é muito mais leve que o tempero do chouriço.

Outros países como Alemanha, Inglaterra e Havaí, é designada *Portuguese Sausage*, traduzida literalmente por "**salsicha portuguesa**", e faz parte de menus por todo o mundo.

Herdados dos portugueses mais essa delícia gastronômica. Se dizemos delícia não é por acaso.

É um prato típico e democrático, e consegue agradar todos os gostos e capaz de dar a um simples feijão sabor de final de semana.

Há quem diga que a linguiça existe há mais de 4 mil anos, porém, registros mais exatos remontam a 2 mil anos.

“E pensar que tudo isso nasceu da necessidade humana de conservar sua caça”

Tipos de Linguiça

Atualmente, existem três grupos de linguiça de acordo com o processo de fabricação:

fresca - a linguiça in natura, feita de carne crua.

cozida - que passa por um pré-cozimento em forno industrial e defumada ou curada.

pré-cozida - pelo sistema de defumação.

A Instrução Normativa Nº 4/2000 do Ministério da Agricultura do Brasil estabelece o que é oficialmente reconhecido como sendo Mortadela, Linguiça e Salsicha sob a legislação brasileira, especificando nomenclatura e composição de subvariedades específicas.

http://www.agais.com/normas/carne/carnes_linguica.htm

TIPOS DE TRIPA

As tripas naturais são extraídas do intestino de animais, e são compostas de colágeno, mas não confunda com as tripas sintéticas de colágeno, que são processadas utilizando o colágeno da pele do gado.

Atualmente podemos usar 3 tipos de tripas :

Naturais	Colágeno	Celulose
----------	----------	----------

- **Naturais**

As tripas naturais possuem uma “**folego**” interno muito mais eficiente, possibilitando que processos de defumação insira muito mais sabor no interior do embutido.

O visual final do produto fica melhor, pois a tripa natural é mais macia e proporciona uma curvatura visualmente mais agradável nas extremidades. Além de proporcionar um gosto melhor quando se consome.

- **Colágeno**

Tripas de colágeno são geralmente produzidas com o colágeno presente na pele, osso e tendões de gado ou suíno. São produzidas a mais de 50 anos e sua participação no mercado vem crescendo.

A maciez da tripa de colágeno vem melhorando ao longo dos anos, mas a textura da mordida ainda está longe da proporcionada pela tripa natural. Em geral são comestíveis, mas algumas são muito espessas e costumam ser removidas pelos consumidores, como é o caso de alguns salames.

- **Celulose**

Tripas de celulose são geralmente produzidas com fibra de algodão e/ou pasta de madeira processadas e transformados em invólucros para a fabricação principalmente de salsichas e presuntos para lanche. A tripa de celulose é removida do produto após o cozimento.

PREPARANDO A TRIPA NATURAL

Primeiro Passo : Enxague a tripa por fora até remover todo o sal. Ideal passar água internamente duas vezes.

Segundo Passo: Amacie-a mergulhando na água em temperatura ambiente 21°C a 32°C por pelo menos 1 hora.

Terceiro Passo : Antes de inserir a tripa no funil de embutimento, passe um pouco do couro do porco para facilitar a inclusão.



TRATAMENTO DA TRIPA

Tripa Bovina: É a mais grossa e que contém mais gordura. Deixe mergulhada de um dia para o outro. Antes de embutir deixe 30 minutos em água morna a 38°C.

Tripa Suína: Enxague em água corrente. Deixe mergulhada em água a 21°C a 32°C por pelo menos 1 hora antes de usar, ideal 2 horas.

Tripa Carneiro: Enxague em água corrente. Deixe mergulhada em água a 21°C a 32°C por 30 minutos antes de usar.

TIPOS DE MAQUINAS

- MANUAL

Uma boa opção e com baixo custo e a máquina manual também conhecida como canhao ou ensacadeira.

É uma ferramenta indispensável para quem deseja iniciar a produção de embutidos. O grande sucesso deste equipamento é a simplicidade para operar e abastecer, alimentar o equipamento bastando pra isso afastar o pistão e levantar o cilindro, encher e pronto está feito a recarga não dependendo de afrouxar ou apertar e desapertar parafusos como em outros modelos.



- MECANIZADA

Uma boa opção para uma produção de médio porte seria a máquina de moer e ensacar linguiça que atualmente existe vários modelos no mercado podendo variar de

R\$ 500 a R\$ 2.000 reais. A função dentre elas é a mesma o que muda é seu tamanho e capacidade de produção no dia.



BALANCA DE PRESSIÇÃO

Uma ferramenta indispensável na fabricação de linguiça e a balança de precisão, com ela é possível pesar seus condimentos para garantir uma qualidade do produto. No mercado nacional existe vários modelos com preços de todos os gostos e bolso.



R\$ 45,00



R\$ 650,00



R\$ 1.400,00

SAL A GOSTO?

Sal a gosto é algo que não pode ser usado quando falamos de fabricação de linguiça. O tempero de uma linguiça não se baseia apenas no sal e sim do complemento de outras especiarias, pois dependendo do condimento ele já contém sal em sua composição.

A regra para utilizar o sal pode ser, 20 g de sal para cada 1 kg de carne e gordura, ou seja, entre 1% e 2% do peso da linguiça de sal.

(16 g de sal comum + 04 g de sal de cura) = 20 g de sal

TEMPEROS

Importante utilizar temperos frescos, mas também terá um bom resultado utilizando temperos secos/desidratados como:



Alho em Flocos



Cebola Desidratada



Pimenta Calabresa



Oregano



Gengibre em Pó



Colorau



O tempero está toda a diversão do processo, pois é aqui que poderá utilizar sua criatividade para elaborar receitas únicas que darão personalidade à base de sua linguiça, que é a carne.

A escolha da carne e dos temperos é a chave do sucesso para sua produção de linguiça.

Não teria graça alguma se apenas copiar as receitas ou parecida com a do supermercado?



A liberdade criativa é a ira destacar seu produto no mercado.

PROCESSOS INICIAIS

Pique a carne em cubos, com 1 cm de espessura ou de um tamanho do bocal de entrada do moedor de carne.

Caso não tenha um moedor você pode picar com a ponta da faca, desde que esteja bem afiada, mas o processo será bem mais demorado.

Se tiver um moedor bom, com rosca larga e boca com furo de meia polegada, use, pois, o resultado provavelmente será mais eficiente

Após moer temperar a carne, com o sal, a pimenta, as ervas e especiarias que irá utilizar para dar sabor à linguiça.

Deixe algumas 24 horas na geladeira para que todos os temperos, principalmente o sal, sejam bem absorvidos e distribuídos uniformemente pela carne.

Caso corte com a faca, tempere após cortar.

TUDO GELADO

É importante manter a carne o mais frio possível durante todo o processo de produção de linguiças, pois se a carne esquentar muito durante a produção a gordura irá separar.

E quanto menos a gordura se soltar, melhor, pois o produto final será uma linguiça mais succulenta.

Ao cortar a carne, remova o máximo de nervos, pois estes podem ficar presos nos discos durante a moagem e alterar a textura da carne.

MESCLAR O TEMPERO

Após moer a carne, misture bem a carne para que a proteína seja bem trabalhada, pode-se adicionar gelo triturado nesta etapa, só não esqueça de que é importante que tudo fique bem incorporado na mistura. Adicionar líquidos aumenta a umidade do produto final e melhora o processo do cozimento.

E preciso obter uma mistura bem homogênea pois desta forma a linguiça ficará com uma consistência mais firme. Pode-se mesclar com a mão ou com uma batedeira, veja qual se adapta melhor com seu equipamento. O importante é misturar bem até que a mistura fique pegajosa.



ENCHENDO A TRIPA

Tripas naturais são salgadas e precisam ficar de molho em água fria por, pelo menos, 30 minutos. Após este período enxague bem, em água corrente, a parte interna da tripa.

Embutir com funil

Seja através de um canhão manual ou máquina para embutir linguiça, insira toda a tripa no bico do enchedor e vá embutindo tentando evitar a formação de bolhas de ar, para isso evite fechar a tripa antes de ter toda carne no bico do funil.

Assim que toda a tripa estiver recheada, aperte e gire para dividir e prender as partes separadas. Gire alternando as direções ou amarre com um barbante.

Em caso de bolhas de ar nas linguiças, fure-as com uma agulha.



AMARANDO A LINGUIÇA

Na amarração de linguiça e embutidos, manual ou com máquina amarradeira, são utilizados barbantes mesclados, crus, brancos e coloridos, que podem ser de algodão ou de poliéster.



DICAS PARA FABRICAR EM CASA

Relação de dicas de ingredientes e procedimentos para produzir boas linguiças caseiras com alta qualidade e muito mais sabor do que as industrializadas.

Moer ou cortar com uma faca?

Moedores de carne caseiros tem a rosca muito pequena, e pode esmagar a carne deixando uma textura estranha.

Discos de moedor com furos muito pequenos também estragam a textura da linguiça. A carne não pode ser moída ou esmagada, ela tem que ter pedaços inteiros. Para grandes quantidades cortar com uma faca é inviável, mas para produtos caseiros é recomendável utilizar uma boa faca.

Sal de cura, usar ou não usar?

O sal de cura vai deixar a linguiça, depois de assada, com aquele tom rosado típico de produtos curados. Sem o sal de cura a linguiça, depois de assada, ficará com um tom cinza. Além disso o sal de cura vai dar o sabor específico, ajudar na prevenção

do ranço e dar mais durabilidade por ter função conservante. Comercialmente é obrigatório seu uso, mas para produtos caseiros não há obrigação, então cabe a você decidir usar ou não.

Tripa natural ou de colágeno?

A tripa natural tem melhor na hora de “comer”, ou seja, é mais macia e fácil de engolir, mas em contrapartida é mais difícil de trabalhar, pois é mole, estoura mais facilmente e é preciso dessalgá-la antes de usar.

A tripa de colágeno tem digestão mais difícil e é mais rígida na hora de morder e cortar, em contrapartida é mais fácil de trabalhar pois vem pronta para usar e não é preciso dessalgar.

Particularmente prefiro a tripa natural, pois para produtos caseiros o que vale é a qualidade e não a produtividade. Não use tripas de celulose, sintéticas ou fibrosas pois não são comestíveis.

Qual melhor gordura usar para fazer linguiça?

Para linguiças o ideal é usar a gordura rígida, como a subcutânea. Nos suínos essa gordura é abundante na barriga, que é muito utilizada para fazer o bacon.

Ao comprar uma peça de pernil, por exemplo, a gordura rígida estará entre a pele/couro e a carne.

Retire cuidadosamente a pele, corte a gordura em cubos e guarde-a no congelador.

O ideal é incluir essa gordura bem no final do processo, pouco antes de embutir, pois quanto mais gelada menor será a chance de derreter durante a produção.

O uso do sal de cura é obrigatório?

A maioria dos produtos cárneos processados, como salame, salsicha, linguiça, copa, bacon, presunto e mortadela destinados à comercialização devem obrigatoriamente conter o nitrito de sódio, que geralmente é acrescido na forma de sal de cura.

Essa regulamentação é de competência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA. Os estados e municípios, através de secretarias específicas seguem as diretrizes do MAPA e certificam estabelecimentos e produtos para comercialização dentro de seus limites territoriais.

Para a produção caseira destinada ao consumo pessoal o uso é opcional. Cada um deve avaliar os riscos e benefícios e decidir pelo uso, ou não, do sal de cura.

TABELA 1. Fatores mais relevantes que controlam isoladamente o desenvolvimento de *Clostridium botulinum* tipos A, B e E.

Fatores	Tipo de <i>C. botulinum</i>	
	A e B proteolítico	E e B não proteolítico
Acidez (pH)	≤ 4,6	≤ 4,8
Concentração de nitrito (a pH 6,0)	≥ 300 mg/kg	≥ 200 mg/kg
Concentração de NaCl	≥ 10%	≥ 5,0%
Aa (NaCl como soluto)	≤ 0,94	≤ 0,97
Temperatura de refrigeração	≤ 10°C	≤ 3°C
Tratamento térmico: D ₁₀₀ (esporos)	25 min	0,1 min

Fonte: HAUSCHILD (10), LEISTNER (15).

Para que serve cada um deles?

Sal de cura denominado do tipo 1 serve para curas rápidas, como linguiças frescas, presunto cozido e salsichas cozidas, que precisam de uma ação imediata pois logo serão consumidos.

Sal de cura denominado do tipo 2 serve para curas longas, como salame, coppa e presunto cru. Produtos que demoram para ficar prontos e precisam da cura mais longa.

Curiosidades do sal

O sal nos mantém vivos! A função do sal no organismo humano é controlar a troca de substâncias nas células. Graças a ele, a quantidade de nutrientes e água nas células esta sempre regulada.

Os romanos costumavam pagar suas legiões com sal. Foi daí que nasceram as palavras soldo, salário e soldado. Soldado era o legionário que recebia o salário em sal. O sal era tão fundamental que era uma moeda de troca!

COMO VENDER LINGUIÇA LEGALMENTE

A venda de linguiça é algo extremamente simples e um negócio de baixíssimo investimento, porém estamos falando da comercialização de alimentos e mesmo que não fosse você precisaria ter tudo isso legalizado.

Então como vender legalmente?



Bom, primeiramente a uma dica é que você faça um **Curso de Manipulação e Higiene de Alimentos** para aprender como lidar com produtos alimentícios e em seguida procure se formalizar como um microempreendedor individual, pois essa é uma categoria excelente para quem vai trabalhar vendendo

linguiça.

Passando por isso, você deverá receber também a licença de funcionamento expedido pela vigilância sanitária para poder trabalhar com a vendagem de alimentos desse tipo, assim também como o alvará expedido pela prefeitura municipal para atuar no local desejado.

A compra da carne para produzir linguiças também deverá ser feita somente em locais que estejam atuando dentro da lei e depois disso você estará apto a começar seu trabalho.

Para dar início ao processo de abertura da empresa é necessário que se cumpra os seguintes procedimentos:

Consulta Comercial

Antes de realizar qualquer procedimento para abertura de uma empresa deve-se realizar uma consulta prévia na prefeitura ou administração local. A consulta tem por objetivo verificar se no local escolhido para a abertura da empresa é permitido o funcionamento da atividade que se deseja empreender. Outro aspecto que precisa ser pesquisado é o endereço. Em algumas cidades, o endereço registrado na prefeitura é diferente do endereço que todos conhecem. Neste caso, é necessário o endereço

correto, de acordo com o da prefeitura, para registrar o contrato social, sob pena de ter de refazê-lo.

Órgão responsável:

- Prefeitura Municipal;
- Secretaria Municipal de Urbanismo.

10.2 - Busca de nome e marca

Verificar se existe alguma empresa registrada com o nome pretendido e a marca que será utilizada.

Órgão responsável:

- Junta Comercial ou Cartório (no caso de Sociedade Simples) e

Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

10.3 - Arquivamentos do contrato social/Declaração de Empresa Individual

Este passo consiste no registro do contrato social. Verifica-se também, os antecedentes dos sócios ou empresários junto a Receita Federal, através de pesquisas do CPF.

Órgão responsável:

- Junta Comercial ou Cartório (no caso de Sociedade Simples)

10.4 - Solicitação do CNPJ

Órgão responsável:

Receita Federal.

<http://idg.receita.fazenda.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/cadastro-nacional-de-pessoas-juridicas-cnpj>

10.5 - Solicitações da Inscrição Estadual

Órgão responsável:

Receita Estadual

<https://portal.fazenda.sp.gov.br/servicos/cadesp/Paginas/Abertura-de-Empresas.aspx>

10.6 - Alvará de licença e Registro na Secretaria Municipal de Fazenda

O Alvará de licença é o documento que fornece o consentimento para empresa desenvolver as atividades no local pretendido.

Órgão responsável:

- Prefeitura Municipal;
- Secretaria Municipal da Fazenda.

10.7 - Matrícula no INSS

Órgão responsável:

- Instituto Nacional de Seguridade Social; Divisão de Matrículas.
- INSS.

<http://idg.receita.fazenda.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/cadastro-especifico-do-inss-cei>

Algumas portarias específicas para o setor:

Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA, de 16/09/2004. Estabelece diretriz para segurança alimentar.

Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA, de 21/10/2002. Estabelecem diretrizes para Procedimentos

Operacionais Padronizados - POP e Roteiro de Inspeção;

Portaria nº 1.428 / MAPA de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos; Portaria CVS 6/99 do Centro de Vigilância Sanitária da ANVISA.

Portaria CVS -1 CVS–DITEP de 13 de janeiro de 1998 do Centro de Vigilância Sanitária da Diretoria do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Trata da reedição do disposto na Portaria CVS-8, de 06.03.96.

Considerando que o churrasqueiro é um dos principais “insumos” do negócio, a norma abaixo é aplicável como referência para a contratação de profissionais. ABNT NBR 15022:2004 – Turismo - Churrasqueiro - Competência de Pessoal

6 dicas para fazer linguiça

Limpeza: Limpe e esterilize os instrumentos e mantenha-os frios: a temperatura das lâminas do moedor deve estar abaixo de 3°C.

Tripa seca: Use a tripa seca. Hidrate-a só com água fria.

Temperos: Importante utilizar condimentos frescos e seguir as medidas corretas para cada um deles.

Moagem : Moa a gordura e a carne separadamente. Assim fica mais fácil calcular a receita e colocar os temperos, que entram antes da gordura.

Cura : A não ser que vá comer no dia, use sais de cura especiais para preservar a carne.

Armazenamento: A produção de linguiça deve ser feita em ambiente refrigerado e após concluir a produção, a linguiça deverá ficar em um ambiente refrigerado



RECEITAS

DELICIOSAS RECEITAS

6.1 – Linguíça de Porco

Ingredientes

- Carne

- 200g de Toucinho
- 800g de Sobre paleta

- Temperos

- 4g Sal de Cura
- 16g Sal Comum
- 50g Gelo Triturado
- 10g Cebolinha Fresca
- 10g Salsinha Desidratada
- 10g Alho Picado

Modo de Preparo

- Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

Obs. Como esta sendo utilizado o gelo o tempo de descanso e diferente das demais receitas a seguir

6.2 – Linguiça Mista

Ingredientes

- Carne

- ✚ 200g de Toucinho
- ✚ 400g de Sobre paleta
- ✚ 400g Patinho

- Temperos

- ✚ 4g Sal de Cura
- ✚ 16g Sal Comum
- ✚ 1g Pimenta do Reino
- ✚ 2g Erva Doce
- ✚ 10g Alho Picado
- ✚ 20ml Vinagre Branco
- ✚ 10g Pimenta Dedo de Moça

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.3 – Linguiça Toscana

Ingredientes

- Carne

- 200g de Toucinho
- 800g de Sobre paleta

- Temperos

- 4g Sal de Cura
- 16g Sal Comum
- 2g Pimenta Calabresa
- 2g Pimenta do Reino
- 5g Alho Picado

Modo de Preparo

- Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.4 – Linguiça Calabresa

Ingredientes

- Carne

- ✚ 200g de Toucinho
- ✚ 800g de Paleta de Porco

- Temperos

- ✚ 4g Sal de Cura
- ✚ 16g Sal Comum
- ✚ 5g Pimenta Calabresa
- ✚ 15g Erva Doce
- ✚ 7g Páprica Picante
- ✚ 3g Pimenta do Reino
- ✚ 10g Alho Picado
- ✚ 30ml Vinho Branco

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.5 – Linguiça de Picanha

Ingredientes

- Carne

✚ 200g de Toucinho

✚ 400g de Picanha

✚ 400g de Pernil

- Temperos

✚ 4g Sal de Cura

✚ 16g Sal Comum

✚ 3g Pimenta Branca

✚ 15g Cebolinha Fresca

✚ 100ml Vinho Branco

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.6 – Linguíça de Frango

Ingredientes

- Carne

✚ 1kg de Peito de Frango

- Temperos

✚ 4g Sal de Cura

✚ 16g Sal Comum

✚ 32g Creme de Cebola

✚ 10g Colorau

✚ 15ml Azeite

✚ 15g Alho Picado

✚ 60ml Agua

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.7 – Linguíça Cuiabana

Ingredientes

- Carne

✚ 200g de Toucinho

✚ 800g de Alcatraa

- Temperos

✚ 4g Sal de Cura

✚ 16g Sal Comum

✚ 12g Alho e Salda Desidratada

✚ 200g Queijo Coalho

✚ 20g Alho Picado

✚ 240g Leite Gelado

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.8 – Linguiça de Maracaju

Ingredientes

- Carne

- 200g de Contra File
- 200g de Picanha
- 200g de File Mignon
- 200g de Coxão Mole
- 200g de Alcatra

- Temperos

- 4g Sal de Cura
- 16g Sal Comum
- 12g Alho e Salsa Desidratada
- 150ml Suco de Laranja
- 10g Pimenta Dedo de Moça
- 10g Alho Picado

Modo de Preparo

- Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.9 – Linguiça Carneiro

Ingredientes

- Carne

✚ 1 kg de Pernil

- Temperos

✚ 4g Sal de Cura

✚ 6g Sal Comum

✚ 30g Creme de Cebola

✚ 15g Cheiro Verde

✚ 10g Cebolinha Fresca

✚ 2g Hortela

Modo de Preparo

- ✚ Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- ✚ Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento

6.10 – Linguiça Alemã

Ingredientes

- Carne

- 200g de Toucinho
- 400g de Fraldinha
- 400g de Paleta Suína

- Temperos

- 4g Sal de Cura
- 16g Sal Comum
- 5g Pimenta Branca
- 2g Noz Moscada
- 5g Pimenta Calabresa
- 2g Gengibre Desidratado
- 5g Oregano
- 180ml Cerveja
- 5g Cominho
- 10g Alho

Modo de Preparo

- Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
- Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento


6.11 – Linguíça de Peixe

Ingredientes


- Carne

 1kg de Tilapia

- Temperos

 4g Sal de Cura


 16g Sal Comum

 10g Cheiro Verde


 5g Pimenta do Reino

 5g Cominho



 15ml Azeite

 10g Alho

 20g Azeitona

 50g Farinha de Trigo

Modo de Preparo

-  Incluir em um recipiente as carnes acima e adicionar os temperos conforme indicado na receita.
-  Misture bem por alguns minutos e depois que a massa estiver formada e se soltando do recipiente, já pode iniciar o processo de ensacamento