



Linguiça artesanal



Rendimento

24 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tripa natural	4 metros	200 g
Pernil suíno (picado)	1,8 kg	1,8 kg
Toucinho suíno (picado)	1 xícara (chá)	130 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Sal	2 colheres (chá)	10 g
Harmonix®-F	2 colheres (chá)	12 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2 pitadas	0,4 g
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml

Modo de Preparo

1. Lave a tripa em água fria para tirar o excesso de sal, e transfira para um bowl médio com água gelada. Cubra com plástico-filme e deixe hidratando na geladeira por 30 minutos.
2. Enquanto isso, em um bowl grande, coloque o pernil, o toucinho, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, o Harmonix-F®, a pimenta e a água, e misture. Cubra e reserve na geladeira para tomar gosto por 30 minutos.

3. Prepare os gomos da linguiça: coloque as carnes na tripa hidratada e, com o auxílio de um barbante culinário, amarre as pontas. Divida em 24 partes iguais e torça a tripa (ou amarre como barbante) para formar os gomos. Reserve na geladeira até o uso ou utilize nas preparações.