

*Faça sua própria
linguiça*



Saucisson de Morteau

INGREDIENTES

- 3 pedaços de extremidade de carne de porco com “cheville”
- 999 gramas de carne de porco (presunto, ombro, peito, bacon, costeletas e aparas) numa proporção de 15 a 35% de gordura de porco dura e 65 a 85% de carne de porco magra
- 18 gramas de sal de cura de nitrito
- 3 gramas de pimenta do reino
- Serragem de madeira macia
- Zimbros aromáticos

RECEITA

1. Mergulhe as extremidades em muita água.
2. Usando um prato de 5 a 8 mm, moa a carne resfriada em uma massa de linguiça.
3. Adicione sal e pimenta e misture. Faça isso menos vigorosamente do que o habitual com linguiça fresca: a massa deve permanecer ligeiramente fofa.
4. Encha as extremidades com cuidado.
5. Deixe secar de um dia para o outro na geladeira.
6. Defume a frio a linguiça por pelo menos 24 horas (por exemplo, com uma espiral de fumaça fria) em serragem de madeira macia e com zimbros aromáticos.
7. Armazene na geladeira
8. Coma a linguiça fresca ou aqueça-a em água quase fervente por 10 a 15 minutos.