



# LINGUIÇA ARTESANAL

GUIA COMPLETO



# SUMÁRIO

<b>Apresentação .....</b>	<b>3</b>
<b>História .....</b>	<b>4</b>
<b>Tipos de Linguiças .....</b>	<b>6</b>
<b>Equipamentos essenciais .....</b>	<b>7</b>
<b>Tipos de tripas .....</b>	<b>9</b>
<b>Preparação da tripa natural .....</b>	<b>13</b>
<b>Carnes .....</b>	<b>14</b>
<b>Temperos .....</b>	<b>15</b>
<b>Sal de cura .....</b>	<b>18</b>
<b>Processos de Produção .....</b>	<b>19</b>
<b>Dicas de Ouro .....</b>	<b>23</b>
<b>Receitas especiais .....</b>	<b>24</b>

# APRESENTAÇÃO

Presença garantida no churrasco e em diversos outros pratos, a linguiça é um alimento muito versátil e pode ser preparada de diversas formas e receitas.

Este guia foi criado com o objetivo de ensinar e simplificar as etapas de produção das linguiças artesanais. Aqui, você verá as principais dicas, informações e receitas que irão te auxiliar na hora de produzir a sua linguiça.

**Esta obra possui Direitos Autorais e é protegida pela Lei 9.610/98, que proíbe a cópia, modificação, compartilhamento ou reprodução do conteúdo.**

**Email:** [contato@infoguias.com.br](mailto:contato@infoguias.com.br)

**Autor:** Guilherme A. Mello

# HISTÓRIA

Não se sabe ao certo quando e onde foi feita a primeira linguiça, porém, sabemos que o seu surgimento veio da necessidade de conservação dos alimentos.

Quando o caçador abatia um animal muito grande, maior do que a capacidade de consumo da tribo, os pedaços de carne eram misturados com sal e ervas e ensacados nas tripas dos próprios animais para conservá-los.

A linguiça foi apresentada ao Brasil pelos portugueses, que as chamam de enchido e, desde então, tornou-se parte do nosso cardápio, ganhando inúmeras adaptações ao longo do tempo



Vendedor de Linguiças por Debret

# TIPOS DE LINGUIÇAS

## MISTA

As linguiças mistas são feitas a partir do blend de duas carnes, como de boi e porco, ou também de porco e frango. Uma de suas vantagens é que você pode obter uma boa medida de gordura de forma mais natural e um sabor diferenciado.



## PERNIL

Tendo apenas a carne de pernil em sua composição, essa linguiça se destaca pela alta qualidade do seu ingrediente e por não se desfazer na hora do corte.



## CALABRESA

A linguiça calabresa, geralmente, passa por um processo de cura ou defumação, o que deixa sua produção um pouco mais complexa. Ela, com certeza, é uma das linguiças mais versáteis na cozinha.



## TOSCANA

Essa, com certeza, é a queridinha nos churrascos brasileiros. A linguiça toscana é, tradicionalmente, feita de carne suína, temperos e pimentas.



## FRANGO

De sabor mais leve e com textura diferenciada, a linguiça de frango aceita muitas combinações em seu blend, como ervas e pimentas menos picantes.



# EQUIPAMENTOS ESSENCIAIS

Ao contrário do que possa parecer, produzir linguiça artesanal é simples, e você precisará de poucos equipamentos.

## MOEDOR DE CARNE

O moedor é um equipamento básico para quem quer iniciar na produção de linguiças, pois todas as carnes usadas devem ser moídas.

Você encontra facilmente na internet moedores manuais, por volta de R\$ 50,00, elétricos por até R\$ 180,00 e profissionais a partir de R\$ 1500,00.

### MANUAL



### ELÉTRICO



### PROFISSIONAL



## BALANÇA

A balança também é um item importante para garantir a proporção correta dos ingredientes usados nas receitas.

O valor de uma balança varia de R\$ 20,00 a R\$ 200,00.

### DE COZINHA



### PROFISSIONAL



## EMBUTIDORA

Utilizado para ensacar a massa na tripa, esse, com certeza, é o equipamento principal na produção de linguiças. Existem opções manuais por volta de R\$ 250,00 e máquinas elétricas a partir de R\$ 600,00.

### MANUAL



### ELÉTRICO



# TIPOS DE TRIPAS

É muito importante conhecer os vários tipos de tripas para escolher a ideal na hora de preparar a sua linguiça.

Separamos as tripas em dois tipos: naturais e sintéticas.

## TRIPAS NATURAIS

Extraídas do intestino dos animais, as tripas naturais são utilizadas há séculos e permanecem inalteradas desde então.

São totalmente comestíveis e muito bem digeridas pelo organismo humano.

As tripas naturais são vendidas limpas e sem nenhum aditivo químico. Elas possuem uma “respiração” interna muito mais eficiente, possibilitando que processos de defumação e cocção insiram muito mais sabor no interior do embutido. O visual final do produto também é melhor, pois a tripa natural é mais macia e proporciona uma curvatura visualmente mais agradável nas extremidades.

Separamos as tripas naturais em três categorias: Tripa Suína, Tripa Ovina, Tripa Bovina.

## TRIPA SUÍNA

Essa é o tipo de tripa que recomendamos para você iniciar sua produção de linguiça artesanal, já que seu calibre é intermediário. A metragem de cada maço varia de 45 a 90m e pode abrigar cerca de 30 a 65kg de massa. O seus calibres podem ser de 28 a 40mm.



## TRIPA OVINA

Por apresentarem calibres mais finos, são recomendadas para fazer linguiças com carne de frango ou de porco. Seu maior comprimento é 90m e abriga de 25 a 30kg de recheio. O seu calibre varia de 18 a 26mm.

## TRIPA BOVINA

São as tripas com maiores calibres, podendo variar de 37 a 50mm. Geralmente são utilizadas para fabricar linguiças calabresas e alguns salames. As tripas bovinas ainda são divididas em três subcategorias: tripa torta, de fundos e bexiga.



## TRIPAS SINTÉTICAS

O manuseio das tripas sintéticas é mais fácil na hora da fabricação da linguiça, mas o seu corte é um pouco mais resistente do que as de tripas naturais. Seu preço é mais em conta, porém, as naturais são mais saborosas.

Os tipos de tripas sintéticas, são: de colágeno, de celulose e de plástico.

### TRIPA DE COLÁGENO

Tripas de colágeno são geralmente produzidas com o colágeno presente na pele, osso e tendões do gado ou suíno, porém, a textura da mordida ainda está longe da proporcionada pela tripa natural.



### TRIPA DE CELULOSE

As tripas de celulose são produzidas com fibra de algodão e/ou invólucros de madeira processada. Depois de cozida, deve-se remover a tripa para ingerir a linguiça. É muito utilizada em presuntos, peito de peru e no preparo de alimentos veganos.



## TRIPAS DE PLÁSTICO

Considerada a tripa de qualidade inferior, a tripa de plástico, além de ser bem mais barata, não permite o processo de defumação, já que a água contida na linguiça não pode ser removida por completo.



Os tipos de tripas para linguiças são bem variados, mas indicamos para você produzir suas linguiças artesanais, a boa e velha tripa natural.

# PREPARAÇÃO DA TRIPA NATURAL

O primeiro passo na hora de preparar a tripa natural é enxaguá-la bastante, por dentro e por fora, até remover todo o sal.

Cada tipo de tripa natural possui um tratamento diferente:

## TRIPA BOVINA

É a mais grossa e a que contém mais gordura. Deixe mergulhada de um dia para o outro. Antes de embutir, deixe 30 minutos em água morna a 38°C. Isso irá amolecer a gordura existente, facilitando o ensacamento e a dilatação natural da tripa.

## TRIPA SUÍNA

Enxague em água corrente. Deixe mergulhada em água com temperatura entre 21°C e 32°C, por pelo menos 1 hora antes de usar.

## TRIPA OVINA

Enxague em água corrente. Deixe mergulhada em água a 21°C a 32°C por 30 minutos antes de usar. A tripa ovina é mais macia e deve ser tratada com cuidado. Não coloque muita pressão em linguiças com essa tripa pois ela pode estourar facilmente.

# CARNES

A escolha das carnes é o primeiro e talvez o mais importante passo para produzir uma linguiça de qualidade.

Procure sempre comprar as proteínas em açougues de sua confiança e que trabalhem com carnes frescas (que não passaram por processo de congelamento).



Praticamente, qualquer corte, tanto suíno, quanto bovino, pode ser utilizado na produção de linguiças. Você deve se atentar na quantidade de gordura que o corte escolhido traz, por exemplo, um pernil suíno terá mais gordura que um lombo, portanto, necessitará de menos toucinho adicionado em seu blend.

Para frangos também pode ser usado qualquer parte. As sobrecoxas são sempre mais saborosas que a carne do peito, mas fica a critério do produtor. Tome cuidado com as cartilagens da ave.

# TEMPEROS

No tempero está toda a diversão do processo, pois, é com ele que você abusará da criatividade para elaborar receitas únicas que darão personalidade à sua língua.

## ERVAS E ESPECIARIAS

As opções de ervas e especiarias são praticamente infinitas, então a melhor forma de dar um toque especial ao seu produto é testar e entender qual tempero é ideal para determinada carne.

Por exemplo:

- Frango vai muito bem com coentro, salsa e páprica defumada;
- Carne suína combina perfeitamente com alecrim, sálvia e tomilho.



## PIMENTAS

A pimenta também é um dos ingredientes que mais conquista fãs e dá uma personalidade para a sua receita.

Existem pimentas para todos os gostos, desde aqueles que têm preferência pelas mais fortes, como a pimenta malagueta, até os que preferem as mais suaves, como a biquinho.

Uma excelente opção também para você utilizar em sua receita é a pimenta jalapeño, que é muito saborosa e pouco ardida.



# SAL DE CURA

O sal de cura é um aditivo utilizado na produção de alimentos curados. Sua principal função é a preservação ao inibir a contaminação por bactérias e fungos.

Além da preservação, ele age também como antioxidante e agregador de sabor e coloração ao embutido. Geralmente é utilizado em salsichas, linguiças ou carnes curadas (defumadas e/ou secas). O sal de cura é composto por uma mistura de sal de cozinha, nitrito de sódio e/ou nitrato de sódio.

## O USO DO SAL DE CURA É OBRIGATÓRIO?

A maioria dos embutidos processados 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 das 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.

O sal de cura ideal para linguiças frescas é o **sal de cura tipo. 1.**

# PROCESSOS DE PRODUÇÃO

## MOENDO / PICANDO

Algumas linguiças, sobretudo caipiras, são feitas com carne picada na ponta da faca, mas, para obter um resultado mais eficiente, utilizamos um moedor elétrico ou manual, o que facilita muito o seu preparo e deixa a massa mais homogênea e fina.

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.

Você encontra no mercado moedores comerciais de tamanhos e modelos diversos. O tamanho da “boca” (tubo) varia de acordo com o volume de carne a ser moída. De maneira geral, para o preparo de linguiças artesanais em pequena escala, a “boca 10” é a maior que costumamos utilizar, sendo que a “boca 05” já atende uma pequena produção comercial.

Os discos que determinam o tamanho dos pedaços moídos também variam muito e os mais utilizados são os com buracos de 0,25 e 0,5 cm (pedaços maiores que isso podem ser picados à mão).

Lembre-se sempre de manter os discos e lâminas limpos e secos para que se conservem afiados.

## TUDO GELADO

A temperatura também é fundamental no processo de moagem. Manter as peças no moedor na geladeira por um tempo ajuda que o atrito inerente ao funcionamento da máquina aqueça a mistura.

É importante também manter a carne o mais fria possível durante todo o processo de produção, pois, se a carne esquentar, a gordura irá separar, o que pode afetar na suculência do produto

## PREPARANDO A MASSA

Após moer, tempere a carne com sal, especiarias, ervas e pimentas, conforme a receita. Deixe na geladeira por algumas horas para que todos os temperos, principalmente o sal, sejam bem absorvidos e distribuídos uniformemente pela carne.

A carne, a gordura e os temperos precisam ser vigorosamente amassados até ficarem pegajosos. Pode-se adicionar pedaços de gelo nesta etapa, aumentando a umidade do produto final.

O processo de amassar e misturar a massa é muito importante, porque desenvolve uma textura uniforme, ao invés de quebradiça, melhora a cocção e o paladar e assegura uma boa distribuição dos temperos. Você pode misturar com a mão ou utilizar uma batedeira com o batedor de pá plana ou gancho.

## ENCHENDO A LINGUIÇA

Talvez essa seja a etapa mais simples do processo.

Coloque a tripa de molho em água fria e deixe hidratar por mais ou menos 30 minutos, trocando a água duas vezes. Então, introduza uma das aberturas na torneira e enxague bem, em água corrente, a parte interna da tripa.

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



## ARMAZENAMENTO

O armazenamento é um detalhe que você deve ter muita atenção. Carne crua ou cozida deve ser armazenada com segurança no refrigerador a 4°C ou menos, por apenas alguns dias. A extensão de tempo de refrigeração depende do tipo de corte, da frescura da carne na aquisição, da temperatura a que foi exposta durante o transporte do estabelecimento até a casa e do tipo de embalagem utilizada.

Utilizando sal de cura na sua produção, a linguiça pode ser armazenada na geladeira de 4 a 5 dias e no freezer por até 3 meses. Na embalagem a vácuo, a validade pode chegar a 15 dias na geladeira.



## DICAS DE OURO

**LIMPEZA** - Sempre mantenha os instrumentos esterilizados e frios. A temperatura das lâminas do moedor devem estar abaixo de 4°C.

**TRIPAS** - Enxague bastante as tripas por dentro e fora até remover todo o sal.

**CARNES** - Compre as carnes em açougues de sua confiança e que trabalhem com carnes frescas (que não passaram por processo de congelamento).

**TEMPEROS** - Utilize ervas e especiarias frescas e siga sempre as medidas da sua receita.

**MOAGEM** - Moa a gordura e a carne separadamente. Assim fica mais fácil você calcular a proporção correta.

**CURA** - Utilize sais de cura especiais para preservar seu produto.

**ARMAZENAMENTO** - A produção da linguiça deve ser feita em ambiente refrigerado e, depois de pronta ela deverá ficar armazenada na geladeira a 4°C ou menos.

# RECEITAS ESPECIAIS



# LINGUIÇA MISTA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho  
250g de acém bovino  
500g de pernil suíno (desossado)
- 🍲 18g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
2g de pimenta do reino  
4g de alho em pó  
5g de salsa desidratada
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa as carnes junto com a gordura ainda geladas.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes secos à massa (carnes + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA TOSCANA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho  
750g de pernil suíno (desossado)
- 🥄 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
2g de pimenta do reino  
2g de pimenta calabresa  
4g de alho em pó
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes secos à massa (carnes + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA CUIABANA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 750g de alcatra  
200g de queijo coalho
- 🍲 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
3g de pimenta do reino  
6g de salsa desidratada
- 💧 50ml de leite gelado

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Pique a carne na faca em cubos de 0,5cm.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes secos à massa (carne + queijo coalho).

**Passo 3:** Adicione o leite gelado.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE RÚCULA E TOMATE SECO



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho
- 750g de pernil suíno (desossado)
- 50g de tomate seco
- 50g de rúcula fresca
- 🍲 20g de sal fino
- 2,5g de sal de cura (Tipo 1)
- 3g de pimenta do reino
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA DE PIMENTA BIQUINHO



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho
- 700g de pernil suíno (desossado)
- 100g de pimenta biquinho
- 🍲 20g de sal fino
- 2,5g de sal de cura (Tipo 1)
- 3g de pimenta do reino
- 4g de alho em pó
- 4g de salsa desidratada
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE AZEITONA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho
- 700g de pernil suíno (desossado)
- 50g de azeitona picada
- 🍲 20g de sal fino
- 2,5g de sal de cura (Tipo 1)
- 3g de pimenta do reino
- 4g de alho em pó
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA ROMEU E JULIETA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 150g de toucinho
- 600g de pernil suíno (desossado)
- 200g de queijo coalho
- 150g de goiabada
- 🍲 20g de sal fino
- 2,5g de sal de cura (Tipo 1)
- 3g de pimenta do reino
- 4g de alho em pó
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA APIMENTADA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho  
800g de pernil suíno (desossado)
- 👉 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
3g de pimenta do reino  
4g de alho em pó  
4 pimentas dedo de moça
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE JILÓ



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho  
800g de pernil suíno (desossado)  
150g de jiló picado
- 🍲 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
3g de pimenta do reino  
4g de alho em pó  
5g de cebolinha verde  
2g de noz-moscada
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE FRANGO



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 800g de sobrecoxa com pele  
200g de peito de frango
- 👉 15g de sal fino  
15g de açúcar  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
4 dentes de alho  
10 pimentas biquinho  
1 limão espremido  
2g de orégano
- 💧 50ml de água gelada

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a sobrecoxa com pele ainda gelada.

**Passo 2:** Corte o peito de frango em cubos e misture com a sobrecoxa moída.

**Passo 3:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa (carne + gordura).

**Passo 4:** Adicione a água gelada.

**Passo 5:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA DE QUATRO QUEIJOS



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 500g de pernil suíno (desossado)  
300g de sobrepaleta suína  
60g de queijo gorgonzola  
60g de provolone  
60g de queijo coalho  
60g de queijo prato
- 🍲 10g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
4g de alho em pó  
10g cebola em pó
- 💧 30ml de vinho tinto seco

## MODO DE PREPARO

- Passo 1:** Moa o pernil com a sobrepaleta ainda gelados.
- Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa.
- Passo 3:** Adicione o vinho gelado.
- Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA DE VINHO COM PROVOLONE



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 200g de toucinho  
700g de pernil suíno (desossado)  
150g de provolone
- 🍲 20 de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
4g de alho em pó  
50g de cebola roxa  
3g de pimenta do reino
- 💧 100ml de vinho tinto seco

## MODO DE PREPARO

- Passo 1:** Moa a carne junto com a gordura ainda gelada.
- Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes à massa.
- Passo 3:** Adicione o vinho gelado.
- Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA DE COSTELA COM MANDIOCA



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 850g de costela bovina  
150g de mandioca
- 👉 15 de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
15g de cheiro verde  
3g de chimichurri  
3g de pimenta do reino
- 💧 50ml de água

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa a costela ainda gelada.

**Passo 2:** Corte a mandioca em cubos e cozinhe até ficar macia, porém firme e congele.

**Passo 3:** Adicione mandioca e misture todos os ingredientes à massa.

**Passo 4:** Adicione a água gelada.

**Passo 5:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE CORDEIRO



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 900g de pernil de cordeiro  
100g de toucinho
- 👉 15 de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
1 maço de hortelã  
3g de alho em pó  
3g de alecrim desidratado  
2g de pimenta do reino
- 💧 50ml de água

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa as carnes junto com a gordura ainda geladas.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes secos à massa (carnes + gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.



# LINGUIÇA DE PEIXE



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 🐟 900g de tilápia  
100g de toucinho
- 👉 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
10g de cheiro verde  
3g de alho em pó  
1g de noz-moscada  
2g de pimenta do reino
- 💧 50ml de água

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Moa o peixe junto com a gordura ainda gelada.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes secos à massa (peixe+ gordura).

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.

# LINGUIÇA DE CAMARÃO



## INGREDIENTES

RENDE  
1KG

- 👁️ 900g de camarão limpo  
100g de catupiry  
100g de farinha de rosca
- 🍲 20g de sal fino  
2,5g de sal de cura (Tipo 1)  
10g de cheiro verde  
3g de alho em pó  
50g de cebola  
2g de pimenta do reino
- 💧 50ml de água

## MODO DE PREPARO

**Passo 1:** Pique o camarão em pedaços bem pequenos.

**Passo 2:** Adicione e misture todos os ingredientes ao camarão.

**Passo 3:** Adicione a água gelada.

**Passo 4:** Ensaque em tripa natural suína.





# LINGUIÇA ARTESANAL

**GUIA COMPLETO**



**@cursolinguicas**

**Email:** [contato@infoguias.com.br](mailto:contato@infoguias.com.br)