

LINGUIÇA CUIABANA DE PICANHA

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha (1,3 kg)
- 1 litro de leite
- 100 g de queijo (gouda, emmental ou o de preferência)
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)
- 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída (ou a gosto)
- 1/2 ramo de salsinha
- 10 m de intestino de porco ou artificial para encher

MODO DE PREPARO

Parte 1

- Corte a carne em pequenos pedaços e pese
- Corte a gordura separada (30
- Corte o queijo em pequenos cubos
- Adicione o orégano e tempere com sal, pimenta
- Misture bem

Parte 2

- Amarre uma das pontas
- Por causa do leite, é recomendado o enchimento manual
- Durante o enchimento, tente remover o excesso de ar sem furar a linguiça
- Para assar, coloque numa assadeira e leve ao forno (180° C) por 40 minutos
- Numa AirFryer, 160° C por 40 minutos
- Na churrasqueira, coloque numa parte mais alta ou mais fria para cozinhar
- Ajuste os tempos de acordo com seu forno

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/438-linguica-cuiabana-de-picanha.html>