

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 cozinhá

Ajuste os tempos de acordo com seu forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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