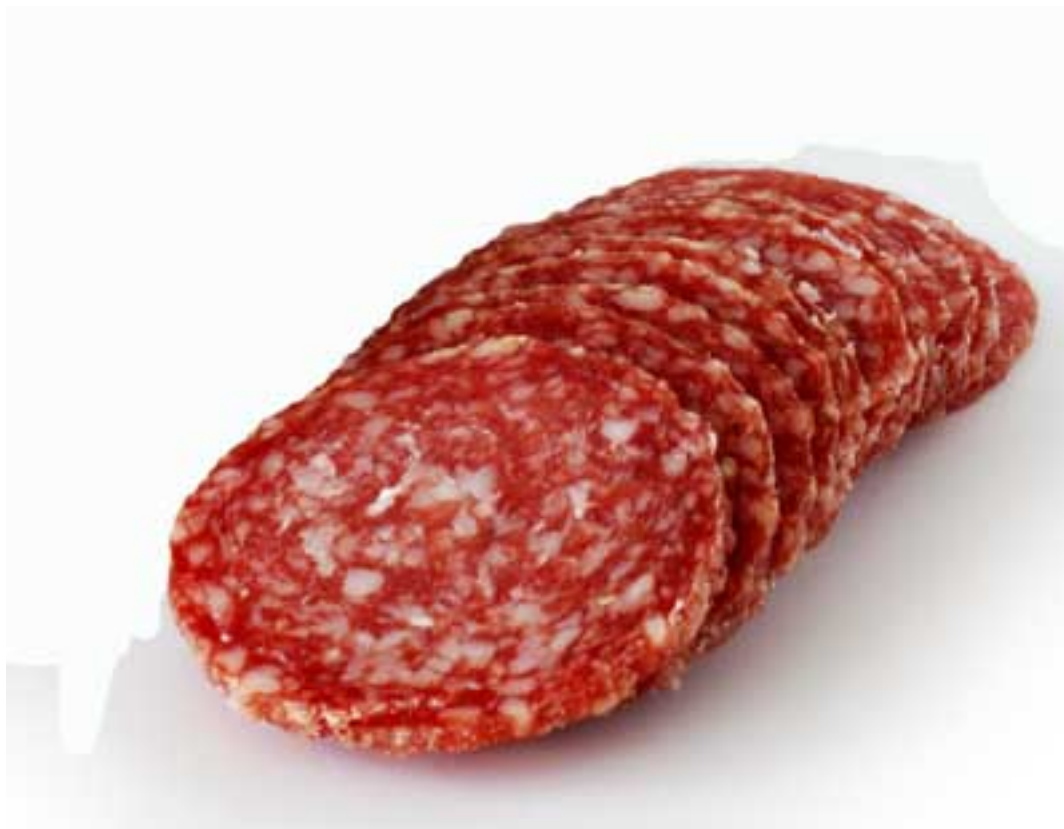


Salame Caseiro



Ingredientes:

70% de carne suína (de acordo com o tamanho do salame)

30% de carne bovina (de acordo com o tamanho do salame)

Sal

Alho

Açúcar

Vinho Tinto

Tripa de bovino

Modo de preparo:

Moa as carnes suína e bovina em máquina ou corte com a faca em pedaços bem miúdos.

Para temperar, use o sal, alho e um pouco de açúcar.

Misture um pouco de vinho tinto à toda essa massa para deixar a pele solta depois de seca.

Depois de preparada, a massa é embutida em tripa de bovinos previamente lavada e seca.

Enrole todo comprimeito com basbante e amarre as pontas.

Pendure em varas de madeira em local fresco e ventilado até curar (cerca de 35 dias).

* Após embutido, pode-se ou não passar pelo processo de defumação.

Caso o salame seja defumado, deve passar primeiro pelo processo de defumação, que é feito em um pequeno cubículo onde será feita a fumaça.

A defumação exige cuidados especiais, principalmente com o tipo de madeira que será queimada para fazer a fumaça.

Costuma-se usar eucalipto em serragem ou lenha.

Dica:

Salames feitos com mistura superior à 30% de carne bovina tendem a ficar duros e secos.

Fonte: Yahoo Respostas

Leia mais sobre esse assunto em

<https://www.suinculturaindustrial.com.br/receitas/salame-caseiro/20091106-093044-l412>

© 2018. Todos direitos reservados a Gessulli Agribusiness.

Este material não pode ser publicado, transmitido por broadcast, reescrito ou redistribuído sem autorização.

<https://www.suinculturaindustrial.com.br/receitas/salame-caseiro/20091106-093044-l412>



São Paulo, SP, 30 Outubro de 2018

Mkmouse