



LINGÜIÇA DE PESCADO

**Poderá ser usado:
tilápia, bagre, tambaqui**

OBJETIVOS:

- Maior fonte de renda ao agricultor
- Escoamento da produção
- Implantação em cardápios industriais, restaurantes
- Divulgar o pescado em uma outra forma de aproveitamento

MATÉRIA PRIMA

Para cada 3 quilos de peixe usar:

150 gramas de toucinho defumado

120 gramas de sal

6 gramas de pimenta do reino

6 gramas de colorau

120 gramas de polvilho (goma)

6 gramas de cominho

3 dentes de alho grande

12 gramas de agi-no-moto

1 noz moscada pequena ralada (opcional - se quiser uma lingüiça mais picante)

Pode usar também coentro e salsa desidratada.

PREPARO DO PEIXE

- ➔ Lavar o peixe inteiro externamente em água corrente;
- ➔ Cortar as nadadeiras com auxílio de tesoura ou faca;
- ➔ Retirar as escamas com o auxílio de uma colher, raspando no sentido rabo-cabeça.
- ➔ Lavar o peixe já sem escamas em água corrente.
- ➔ Na parte abdominal abrir o peixe no sentido cabeça-rabo com o auxílio de uma tesoura ou faca com bastante cuidado.
- ➔ Retirar as vísceras com as mãos.
- ➔ Lavar o pescado, interna e externamente, para evitar quaisquer restos de vísceras ou sangue.
- ➔ Com a faca bem afiada dar um corte superficial (só a pele) ao longo das costas do peixe, partindo da cauda.
- ➔ Retirar a pele do peixe com auxílio de um alicate ou com as mãos puxando-a no sentido cabeça-rabo.
- ➔ Com a faca deitada, cortar ao longo das espinhas para retirar a carne em um só pedaço. Virar o peixe e repetir o processo.
- ➔ Lavar cada filé em água corrente.
- ➔ Prensar a carne para retirar o excesso de líquido;
- ➔ Levar os filés ao congelador por duas horas.

MODO DE FAZER

- Moer os filés em disco de 3mm ou picar em pedacinhos pequenos.
- Moer o toucinho defumado, retirando a pele grossa.
- Adicionar os demais ingredientes e misturar bem.

ENCHIMENTO DAS TRIPAS

- Lavar as tripas com limão e encher de ar para secar.
- Embutir a mistura em tripa de carneiro, formando gomos de 15 em 15 centímetros.
- Furar a lingüiça, com uma agulha, nos lugares em que houver bolhas de ar.

ESCALDAMENTO

- Mergulhar as lingüiças em água fervente por 15 minutos.
- Retirar e colocar em uma vasilha com água fria, para ajudar na conservação e dar maior consistência (pode-se usar gelo para esfriar mais a água).

DEFUMAÇÃO DAS LINGÜIÇAS (Opcional)

- Levar as lingüiças ao defumador, na temperatura de 75°C por 2 horas.

Embar as lingüiças em pequenas bandejas e envolvê-las em filme plástico.

Rotular o produto de acordo com as normas vigentes.

RECOMENDAÇÕES

PRAZO DE VALIDADE

Temperatura ambiente: 2 dias

Geladeira: _____ 10 dias

Freezer: _____ 6 meses

Observar as normas de manipulação vigentes no preparo de alimentos.

DICAS

PARA TIRAR O LIMO: O bagre tem sobre o couro uma camada fina de limo. Para que saia facilmente, jogue água fervente. O limo ficará esbranquiçado. Lave e limpe em água corrente.

PARA TIRAR O CHEIRO DO PEIXE: :Deixe os filés de molho em água com suco de limão.

RECEITA DESENVOLVIDA PELA ECONOMISTA DOMESTICA

Ercilia Bueno Lubiana
Castelo - ES

 **EMATER-ES**
EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA
E EXTENSÃO RURAL DO ESPÍRITO SANTO