

## Preparação do Prato

### **Ingredientes**

1 kg de paleta de cordeiro  
500 g de toucinho de porco  
1 colher (sopa) de sal  
1 colher (sobremesa) de pimenta do reino  
2 colheres (sobremesa) de pimenta calabresa  
3 colheres (sobremesa) de páprica  
3 colheres (sopa) de cominho  
15 folhas frescas de hortelã  
500 g de batata  
Cheiro verde (a gosto)  
Cúrcuma (a gosto)  
Azeite (a gosto)

### **Modo de preparo**

Primeiro passo é moer a carne de cordeiro, depois tem de moer o toucinho. Coloque o tempero, misture e encha a linguiça. Depois disso, frite no azeite quente.

Pré-cozinhe as batatas, depois coloque no forno. Besunte com azeite e asse por 30 minutos.

## Linguiça de Carneiro, bovina e suína

A linguiça italiana é uma linguiça picante ou adocicada feito com carne de porco moída. Ela pode ser utilizada em receitas para macarrão ou consumida pura. Fazer a linguiça italiana requer um moedor de carne e um anexo para preenchê-la. Siga estas instruções para aprender a fazer a sua.

**Compre 2,2kg de paleta suína.** Retire os ossos, se ainda houver.

- Você também pode fazer uma linguiça italiana com metade de carne suína e metade bovina. Substitua 0,9kg da paleta suína por carne bovina moída.

1. **Coloque a carne moída em um recipiente grande.** Adicione a carne bovina se for preparar uma linguiça mista.
2. **3**

**Adicione os temperos à carne.** Você precisará definir se quer uma linguiça picante ou mais adocicada.

- Se você desejar uma linguiça tradicional mais picante, adicione 2 colheres de chá (4g) de sementes de funcho, 1 colher de sopa (18g) de sal, 1 colher de sopa (6.9g) de pimenta preta, 2 colheres de sopa. (10.8g) de pimenta em flocos e/ou pimenta de caiena, 1 colher de sopa (1.9g) de folhas de salsinha e 2 a 3 colheres de sopa (13.8 a 20.7g) de páprica.
- Se você preferir uma linguiça mais adocicada, não adicione os flocos de pimenta, a pimenta de caiena ou toda a pimenta preta. Adicione 3 colheres de sopa cheias (20.7g) de páprica.

**3. 4**

**Vista luvas plásticas.** Amasse os temperos junto com a carne até que esteja tudo bem incorporado.

**4. 5**

**Coloque um filme plástico sobre a vasilha.** Deixe refrigerar por pelo menos 1 hora.