Linguiça de frango

Ingredients

530 gramas de peito de frango desossado e limpo

1 colher de sopa de farinha de arroz

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa rasa de sal (ou a gosto)

1 colher de chá de páprica doce (ou a gosto)

1 colher de chá de chimichurri (ou a gosto)

1 colher de chá de pimenta calabresa (ou a gosto)

Preparo

Reúna os ingredientes e faça uma linguiça de frango melhor que a de mercado no conforto da sua casa;

Em um processador, adicione o frango e processe até ele ficar bem triturado (se preferir, você também pode comprar o frango triturado no mercado);

Quando estiver tudo triturado, transfira-o para uma tigela grande e adicione o azeite para evitar que a linguiça fique seca;

Tempere com a páprica doce, chimichurri, pimenta calabresa e outros temperos que preferir (confira as nossas dicas lá embaixo). Misture bem e, se necessário, coloque mais azeite;

Adicione a farinha de arroz e misture com a colher, até ficar uma massinha homogênea;

Abra um plástico filme em cima de uma tábua e coloque uma porção da massa de frango;

Amarre as pontas e utilize as duas mãos para formar rolinhos no formato tradicional de linguiça. Tente não deixá-las muito grossas, para facilitar o cozimento;

Reforce com mais uma camada de plástico filme e, se possível, guarde-as na geladeira por cerca de 12 horas (se não tiver esse tempo disponível, pode cozinhar logo em seguida);

Coloque água em uma panela e leve ao fogo alto. Quando ela estiver fervendo, adicione as linguiças e cozinhe por cerca de 20 minutos;

Quando elas mudarem de cor, ficando um pouco mais brancas, estão prontas para serem retiradas;

Remova o plástico e frite-as em uma frigideira com azeite;

Sirva essa linguiça de frango com farofa e vinagrete. Bom apetite!