

SALAME ITALIANO CACCIATORE

Cacciatore significa caçador em italiano e originou-se do consumo deste salame durante as caçadas, pois era fácil de transportar e não estragava. Costuma ter de 15 a 18 centímetros de comprimento e é curada com especiarias, vinho e ervas. É ótima para acompanhar um bom queijo e um pão italiano.

O **salame cacciatore** é um salame fermentado relativamente fácil de fazer, mas pode ser um desafio por conta das temperaturas e da umidade. É fino, embutido em tripa de porco que facilita o processo de cura/secagem. Salames mais espessos costumam usar tripa bovina ou tripa de colágeno, que são muito utilizadas nos salames comerciais de frigoríficos. Pode-se curar esse salame em duas semanas, mas o ideal é aguardar pelo menos um mês para obter um resultado melhor.

Pode-se alterar os temperos da forma que preferir, apenas aconselhamos não modificar o sal, o sal de cura e o açúcar, que são os ingredientes chaves no processo de produção.

Ambiente e utensílios

- Um umidificador ou um local com umidade do ar próxima a 85% para fermentar o salame;
- Um local para curar/secar os salames após a fermentação, preferencialmente com umidade próxima a 80% e temperatura entre 12°C e 14°C;
- Tripas de porco, que podem ser compradas em casas especiais, açougues ou pela internet;
- Um moedor de carne com disco grosso ou uma faca bem afiada para picar a carne finamente;
- Uma ensacadeira/canhão ou um funil para embutir os salames.

Receita de salame italiano cacciatore

- 1.8 kg de carne de porco(paleta, pernil);
- 400 gramas de gordura de porco(barriga);
- 40 gramas de sal;
- 20 gramas de açúcar;
- 6 gramas de sal de cura(ou a quantidade recomendada pelo fabricante), que é composto de cloreto de sódio, [nitrito e nitrato de sódio](#);
- 1 colher de sopa de alho em pó ou desidratado;
- 2 colheres de chá de cominho;

- 2 colheres de chá de pimenta do reino;
- 3 colheres de sopa de paprica doce;
- 1 gramas de [cultura starter Lyocarni](#)(ou outra marca e medida recomendada pelo fabricante);
- 1 potinho de yakult(como substituto da cultura starter);
- 60 ml de água;
- 60 ml de vinho tinto.

Preparo do salame italiano cacciatore

- Refrigere a carne e a gordura por uma hora. De preferência deixe um tempo no congelador para que fique quase congelado(4°C);
- Corte a carne e a gordura em cubos de aproximadamente 2 cm. Retire o máximo de nervos que conseguir;
- Coloque cerca de 3 metros de tripa de porco em água morna e deixa hidratar.
- Misture a carne, gordura, temperos, o sal e sal de cura e refrigere novamente por uma hora. É fundamental manter sempre bem refrigerado para que a gordura não derreta durante o processo;
- Moa usando o disco grosso ou pique bem fininho, com cerca de meio centímetro;
- Adicione a cultura starter na água e deixe por 5 minutos;
- Retire a carne da geladeira e coloque na batedeira(preferencialmente orbital com a pá plana), adicione a cultura starter misturada na água e o vinho, misture em velocidade baixa por 2 minutos ou até que a mistura fique pegajosa;
- Coloque a mistura no ensacador de linguiça e encha a tripa. Enrole de 20 em 20 cm. Amarre as partes enroladas com barbante;
- Fure quaisquer bolhas de ar que aparecerem;
- Agora será preciso iniciar a fermentação da cultura starter adicionada. Para que o processo ocorra é preciso manter a umidade elevada, pendure e use um umidificador para manter a umidade no ambiente;
- Deixe por 24 a 48 horas. Esse momento é importante pois a cultura starter deve prosperar impedindo que outras colônias proliferem;
- Ao final da fermentação inicie a cura/secagem em ambiente frio(entre 12°C e 14°C) e com umidade média(entre 70% e

85%), mas não totalmente seco. Deixe secando por 2 a 6 semanas antes de experimentar;

- O salame estará pronto quando perder entre 30% e 40% do peso inicial.
- Guarde na geladeira ou embalado à vácuo no freezer.