



Existe algo mais verão do que um bom churrasco e os amigos reunidos? Essa época é a melhor para reunir as pessoas queridas e assar as deliciosas carnes Alegra na churrasqueira, ao ar livre. E para você surpreender os convidados, vamos revelar alguns passos a seguir. Confira:

Sabia que o carvão certo pode acentuar o sabor da carne?

O churrasco tradicional é feito à base de carvão e optar pelo vegetal, de preferência de eucalipto, vai acrescentar um aroma especial à carne, acentuando o sabor. É importante escolher por um carvão graúdo e evitar os que esfarelam facilmente. Também é necessário usar meio litro de álcool, com 92% de concentração, para cada saco de carvão.

Os cortes de carne suína mais indicados para o churrasco

Compre as carnes no próprio dia do churrasco ou na noite anterior, para preparar aquela marinada que é segredo de família. Não pode faltar a [linguicinha](#), [costelinha](#), [sobrepaleta](#) e o [t-bone](#) e selecione mais opções conforme a preferência dos seus convidados.

Como temperar as carnes para o churrasco?

Caso a carne esteja congelada, retire o corte do congelador um dia antes do preparo e guarde-a na geladeira, para que o descongelamento seja lento e não acumule líquido. No dia do churrasco, deixe a peça em temperatura ambiente pelo menos por uma hora até o momento de temperar e grelhar.

Um fator que deixa os cortes ainda mais saborosos e suculentos nessa forma de preparo, é manter a gordura nas peças. No entanto, a decisão de retirar ou não a gordura fica por sua conta.

Não quer preparar a peça inteira? Então fique atendo a forma de cortar os bifês. Siga o sentido das fibras ao cortar a carne, para que ela não fique dura. Escolher por assar porções fracionadas tem a vantagem dos cortes ficarem prontos mais rápido. Os bifês ainda podem ser preparados ao ponto ou bem passado dependendo da preferência dos convidados.

Se preparar churrasco é uma novidade para você, para não errar o tempero, existe uma combinação que é coringa para a



carne suína. Deixe a peça marinar por duas horas em uma mistura de 750ml de água, 750ml vinho branco seco, três colheres de sopa de mel, sal e pimenta dedo de moça picada a gosto.

O pronto certo dos cortes suínos

É importante o churrasqueiro começar bem antes da hora e planejar a sucessão de carnes e outros pratos. Lembre-se você deve começar o braseiro 30 minutos antes de começar o churrasco. Coloque a carne somente quando o braseiro já estiver bem quente. É sempre bom começar pelas peças pequenas como as linguiças e os cortes de frango, que ficam prontas mais rápido, preparando o espaço para as peças maiores, como picanhas costelas e maminhas. As linguiças ficam prontas rapidamente, em até 20 minutos. As peças inteiras, de 1kg a 1,5kg, tem o tempo de preparo entre 20 a 40 minutos para ficarem prontas, dependendo do calor da brasa. Já os bifes com 3cm de altura ficam assados, em média, cinco minutos - dois minutos e meio selando cada lado.

Acompanhamentos para o churrasco de verão

No churrasco de verão não podem faltar os vegetais grelhados. Alho-poró, palmito, cebola, quiabo, pimentões, berinjelas, espigas de milho são muito bem-vindos. Ainda você pode adicionar os cítricas na grelha como laranja e abacaxi. O açúcar contidos nessas frutas intensificam o sabor dos cortes grelhados. Se contar que o abacaxi é um verdadeiro coringa do churrasco, ele pode chegar à mesa da entrada à sobremesa. Sirva para acompanhar linguiças e costelinha. Para a sobremesa, faça uma mistura de canela com açúcar e aplique na superfície das fatias da fruta. Depois, coloque no fogo para dourar e sirva com uma bola de sorvete. Todos vão amar.

Quais bebidas escolher?

Antes de escolher as bebidas, avalie as preferências dos convidados. Refrigerante, suco, água, cerveja e a tradicional caipirinha não podem faltar.

Depois de todas essas dicas, você está pronto para fazer um churrasco de verão inesquecível e se divertir muito. Agora, é só ver [onde tem Alegria pertinho de você](#) e escolher as carnes que vão para a brasa.

Será que esquecemos de alguma coisa? Conta pra gente, aqui no comentários, o que não pode faltar no seu churrasco de verão .

Fontes: [GO Brasil](#) e [Veja Rio](#).
