



Para preparar cortes de carne suína cada vez mais deliciosos, macios e suculentos, é necessário ficar atento à forma de marinar, ao jeito de virar corte e, principalmente, ao tempo de preparo. Confira a seguir algumas dicas que vão deixar suas refeições mais deliciosas:

No caso de cortes mais magros, é preciso muito cuidado para que eles não fiquem ressecados. Uma boa dica para deixar o bife de suíno macio e que ele consiga absorver os temperos aplicados, é, antes do preparo, colocar um plástico embaixo e outro em cima dele e bater de leve com o batedor de carne.

Na etapa do preparo, seja na panela ou na grelha, vire os bifes quando começarem a aparecer gotículas em cima da carne, e taste então o outro lado.

Evite ficar espetando as carnes com garfo, para o suco não escapar. Neste caso, use uma espátula.

Para saber em que ponto o bife está, enfie um alfinete na carne para sentir a temperatura. Se ele sair frio e úmido, está mal passada, com o centro cru. Se sair quente e molhadinho, está no ponto com o centro bem rosado. Se sair quente e seco, a carne está bem passada, com o centro acinzentado e mais seco.

Agora se você optou por uma peça inteira, assar na churrasqueira ou no forno, é garantia de muito sabor! Esse preparo permite que a carne fique mais macia e que os cortes com gordura fiquem molhadinhos, e mais apetitosos, mantendo a suculência sem a perda de sabor.

Já se o preparo é na panela comum ou na de pressão, deixá-las tampadas é a dica simples e muito eficiente para um prato suculento e delicioso. Assim, o corte não perde sabor, pois mantém o vapor do preparo.

E você, tem algum segredo para realçar o sabor da carne suína e deixá-la mais suculenta e macia? Compartilhe com a gente aqui embaixo. Estamos curiosos ☺☺

Fonte: [WikiHow](#).