



A carne suína é uma das carnes mais requisitadas na mesa dos brasileiros e, com ela, é possível preparar deliciosas [receitas](#). Mas nem sempre é fácil escolher o corte, o tempero e até mesmo na hora da compra podem surgir dúvidas. Por isso, separamos neste texto algumas dicas para acertar na carne e mostrar o chefe de cozinha que há dentro de você. Confira:



1. Conheça os cortes

Existem diversos [tipos de cortes da carne suína](#). Os mais comuns são a paleta, o lombo e o pernil. Conhecer cada um deles e saber a melhor forma de preparar, que explicaremos melhor abaixo, é essencial para facilitar a escolha do corte e da receita que irá preparar.



2. Momento da compra

O que você precisa prestar atenção na hora de comprar a carne?

Analisar o cheiro, a aparência, olhar a data de validade, verificar se possui selo de qualidade e a coloração, são procedimentos fundamentais para definir a condição do produto que está sendo comprado.

O ideal é escolher a carne rosada e úmida, mas evite as que estão molhadas ou oleosas, e a gordura deve ser firme e branca. E, para garantir receitas mais saudáveis, prefira os cortes magros como lombo, pernil e paleta.



3. Armazenamento ideal

Quando fresca, a carne bem embalada pode ser congelada por até seis meses. Já na geladeira, dura de dois a três dias, cozida de quatro a seis dias e o presunto cerca de dez dias. Por isso, não esqueça de verificar os prazos de validade e ficar atento a data que o produto foi feito e armazenado.



4. A marinada

A marinada é uma técnica comum para temperar e acentuar o sabor da carne suína. Ela consiste basicamente em deixar a carne de molho por algumas horas em um recipiente com vários ingredientes, como: vinagre, limão, vinho, sálvia, salsa, alecrim, pimenta, legumes e etc.

Para que tenha um bom resultado, aconselha-se que a carne passe pelo processo por pelo menos 4 horas, mas o mais indicado é que seja feito de um dia para o outro. Sendo assim, separar um tempo para a marinada é essencial.



5. Formas de preparar

Os modos de preparo mais saudáveis são os grelhados, assados e cozidos. Mas, quem não adora uma carne frita de vez em quando? O importante é garantir que a carne esteja sempre no ponto.

Gostou dessas dicas? Conheça melhor [nossos produtos](#), encontre [receitas](#) e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

FONTES: [Guia da cozinha](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

