



A correria da semana é tanta que acabamos não planejando as refeições e preparamos sempre os mesmos os pratos. Para te ajudar a deixar suas refeições diferenciadas e mais deliciosas, separamos 7 ideias de pratos feitos com a carne suína Alegria. Confira e inspire-se:

[Prime Rib suíno com purê](#)

Sabe a deliciosa bistequinha? Ela também é conhecida como Prime Rib e vai incrivelmente bem com muitos acompanhamentos. Mas, agora, imagine ela combinada com um purê? Pode ser a tradicional batata ou a doce, de mandioca, cenoura, abóbora, couve-flor e outras opções. São ideias simples e que fogem do cardápio rotineiro.

[Lombo suíno com molho agridoce](#)

Preparar um lombo com o clássico molho agridoce de abacaxi, vale a pena para dar uma inovada no meio da semana. Em fatias ou em cubos, esse prato oferece uma experiência de sabor única entre as refeições rápidas e simples da semana.

[Pancetta suína ao forno](#)

Se você quer suculência e muito sabor, você precisa se programar para fazer uma pancetta ao forno. Faça a marinada do jeito que você mais gosta, coloque a peça em um papel celofane e leve no forno. Com certeza você vai querer repetir essa delícia!

[Feijão com linguiça defumada](#)

Quem ama comida caseira bem temperadinha, um feijão com linguiça defumada é sempre muito bem-vindo. Com paio, portuguesa ou calabresa, com certeza será o melhor feijão que você vai comer. E nem precisa de muita coisa para acompanhar. Um arroz soltinho e uma salada de couve já é o suficiente. Aproveite!



[Carne suína assada com manteiga e mel](#)

Escolha o seu corte favorito, faça a marinada com alho amassado, sal, suco de limão e pimenta do reino e deixe o tempo que puder. Na hora do preparo, derreta a manteiga e misture com o mel, coloque a carne em um refratário ou forma e aplique a mistura nos cortes. O resultado, hummm, você sabe antes mesmo de comer: é pura suculência.

[Sobrepaleta de suína ao molho](#)

Sabe aquela carne macia, saborosa e que desmancha na boca? Assim é a sobrepaleta. Deixá-la por boas horas marinando irá realçar o seu sabor, e fica ainda mais surpreendente se aplicar na hora de levar para a frigideira, grelha ou forno, a mistura de cerveja e mel. Todos vão amar!

[Costelinha suína](#)

A costelinha suína combinada com um molho caprichado é o segredo para deixar qualquer refeição especial. O barbecue é um clássico, mas uma versão picante também agrada o paladar. A mistura de alecrim tomilho, pimenta do reino, pimenta caiena, páprica e açúcar mascavo dão sabor e personalidade a esse tão amado prato.

Anotou as ideias para escolher o melhor para a sua família? Agora, veja [onde tem Alegria mais pertinho de você](#) e experimente os nossos cortes. Com certeza suas refeições ficarão mais suculentas e nutritivas

Fontes: [Estadão Receitas](#), [Guia da Semana](#) e [Panelaterapia](#).
