



Depois de escolher o corte Alegria da sua preferência, o segredo em fazer o churrasco de carne suína perfeito está no tempo de preparo. Então, para você não errar e surpreender seus convidados, separamos algumas dicas da duração aproximada na brasa para cada tipo de corte suíno.

O tempo que as carnes devem ser deixadas no fogo depende de vários fatores, por exemplo, o tipo de peça, sua espessura, a quantidade do carvão e a altura do corte em relação ao fogo. Veja aqui também [a melhor forma de acender a brasa e dicas de como preparar um churrasco incrível](#).

A linguiça é um dos cortes para iniciar o churrasco. Aproximadamente 30 minutos é o suficiente para assá-las e deixá-las crocantes por fora e suculentas por dentro, com o cozimento uniforme. Usar uma pinça durante o preparo é indicado para manter a suculência.

Já para as fatias de carnes suínas, de 2 a 3cm de espessura, cortadas em filés, bastam 20 minutos para ficarem prontas. Para a peça inteira, o tempo estimado também é de 40 minutos. E o mesmo período é o necessário para assar os cortes Alegria com osso.

Se você escolheu por uma peça inteira de pernil, o corte é o que mais demora para ficar pronto, são necessários 90 minutos no fogo.

Os legumes grelhados são um acompanhamento saudável e saboroso. Cebola, pimentão, berinjela e batata precisam de 30 minutos na brasa para completar a ocasião. Claro que não dá para deixar o pão de alho de fora, precisam de aproximadamente 10 minutos na churrasqueira, 5 minutos para cada lado.

Agora que você sabe o tempo para deixar o churrasco da carne suína no ponto e suculento, veja onde tem Alegria mais próximo a sua casa e experimente os nossos cortes ; )

Fonte: [Destemperados](#) e [Fast Life](#).