



Cada pessoa gosta da carne de um jeito. Para preparar cortes cada vez mais deliciosos é necessário um pouco de conhecimento e experiência. Também é preciso escolher uma carne com procedência – nesta parte não há dúvidas: carne suína de qualidade é Alegra. Depois, fazer o corte na espessura certa para manter a suculência do prato e o sabor, e, por último, prepará-la no ponto ideal para agradar os diferentes paladares.

Na cozinha brasileira, existem seis pontos para o cozimento da carne suína: **selado, mal passado, ao ponto para mal passado, ao ponto, ao ponto para bem passado e bem passado**. O segredo é ficar atento no período do preparo do corte, porque bastam uns minutinhos a mais para que a carne passe do ponto desejado. Confira a seguir dicas para você preparar o bife de carne suína da melhor forma possível:

As recomendações aplicam em cortes com dois a três centímetros de espessura.

Carne Selada

É o ponto mais macio e cru da carne. Sua superfície fica tostadinha e por dentro fica aquecida, porém quase totalmente crua. No seu preparo, a superfície em contato com a frigideira, chapa ou churrasqueira muito quente, deve ficar por um período de até 2 minutos, 1 minuto de cada lado, e sua temperatura não deve passar de 50 graus. Quanto mais rápida for selada, mais suculenta será a carne.

Carne mal passada

O ponto que deixa muitos paladares divididos tem o preparo externo selado e o miolo do corte fica cru, bem avermelhado. Deve permanecer no fogo, no máximo, por 5 minutos e a temperatura não passa dos 60 graus. O resultado é uma carne com um sabor único.

Carne ao ponto para mal passada

A diferença da carne ao ponto para mal passada é que as bordas ficam com um aspecto mais cozido. O bife deve permanecer no fogo por 6 minutos no máximo, numa temperatura que não passe dos 60 graus. O corte fica grelhado por fora e com o centro avermelhado.

Carne ao ponto

É o preparo mais tradicional, principalmente, nos restaurantes. A carne fica grelhada por fora, com uma superfície caramelizada e uniforme, e por dentro o tom vermelho já fica opaco, só com uma faixa rosada. Esse preparo deixa a carne macia, especialmente, no centro. Para ficar ao ponto, o bife deve ficar no fogo por 8 minutos, 4 minutos de cada lado, em uma temperatura que não ultrapasse os 70 graus.

Carne ao ponto para bem passada

O tempo de grelha é de aproximadamente 9 minutos e o resultado é um exterior bastante cozinhado, a carne estará dura ao toque e o tom é rosado opaco no seu miolo.



Carne bem passada

É o corte totalmente grelhado por fora e cozido por dentro, sem suculência, com a textura ressecada. O centro do corte neste ponto de cocção ganha uma coloração marrom, porém sua consistência não é completamente dura - isso que difere do corte torrado. O tempo de preparo é de 10 minutos pra mais, dependendo da preferência e da espessura do corte.

Agora que você aprendeu mais uma técnica da gastronomia, o próximo passo é praticar com as nossas carnes suínas e preparar pratos fabulosos. Conheça os nossos [mais de 60 cortes Alegria](#) e leve mais sabor e qualidade para a mesa da sua família.

Fontes: [WikiHow](#) e [Guia da Cozinha](#).
