



Como você gosta de temperar sua carne suína Alegra?

Sal, alho, cebola, cebolinha, vinagre e pimenta são os nossos temperos de todo dia. Mas acrescentar um ingrediente diferente aqui, outro ali, ajudam a realçar o sabor da carne suína e deixam as refeições comuns com aquele gostinho de prato preparado por um renomado chef de cozinha.

A lista de itens é curtinha, mas são as especiarias que deixam o prato cheio de sabor.

Um tempero curinga para a carne suína é o chimichurri. Uma mistura de vinagre, limão, azeite, orégano, salsinha e pimenta calabresa.

Porém, para variar o preparo da carne, existem especiarias que não podem faltar na cozinha. São elas: alecrim, limão, coentro, manjeriço, pimenta calabresa, hortelã, erva-doce, páprica e manjerona.

Lembre-se que você pode criar várias combinações, incluir outros ingredientes e elaborar pratos simples ou mais sofisticados.

[Conheça](#) todos os nossos cortes e inove nos sabores das refeições.

Linha de Temperados Alegra

Agora, se temperar a carne não é o seu forte na cozinha, não se preocupe! A [Linha de Temperados Alegra](#) já vem com a combinação ideal de especiarias. São cinco cortes suínos: [sobrepaleta](#), [picanha](#), [pernil](#), [filé mignon](#) e [lombo](#). Você só precisa tirar a peça da embalagem e levar direito ao forno, panela ou churrasqueira. É facilidade para todo momento.

Essas foram algumas dicas para deixar suas refeições ainda mais especiais. Delicie-se com Alegra.

Fonte: [Ana Maria Braga](#).