



O segredo para deixar a carne suína mais irresistível é a famosa marinada. A mistura de condimentos intensifica e agrega sabor e maciez ao corte. Cada pessoa tem o seu segredo para deixar o prato único, mas alguns ingredientes são coringas para preparar a carne suína.

Dentes de alho, rodelas de limão, louro, alecrim, pimenta e sal a gosto não podem faltar na sua cozinha se você deseja preparar uma marinada. Por aqui já falamos [os temperos básicos que são ótimos para usar na carne suína no preparo do dia a dia](#). Vale a pena dar uma olhadinha, porque facilitam a rotina de cozinhar.

Vinagres, sucos cítricos, vinhos e até mesmo a cerveja e a cachaça podem estar presentes na lista de líquidos da marinada.

Confira abaixo algumas dicas importantes para deixar o seu corte suíno Alegra sempre suculento e saboroso:

Combinação básica para marinada de carne suína

A base da marinada é feita com três itens: **elementos aromáticos** (ervas e especiarias), **legumes** (alho, cebola, salsão ou cenoura) e um **líquido ácido** (vinagre, limão ou vinhos). A partir dessa combinação você pode fazer a marinada que desejar e criar sabores diferentes.

Líquidos para a marinada de carne suína

Os líquidos ácidos ajudam a amaciar as fibras das carnes mais firmes e intensificam o sabor dos cortes. Entre as bebidas, o vinho é o mais usado na marinada. Porém, também é possível usar cervejas, cachaças, vinagres e sucos de frutas ácidas, como o limão. É importante redobrar a atenção com bebidas adocicadas, pois o açúcar pode predominar no sabor da carne. No entanto, é uma questão de gosto.

Vinho tinto ou vinho branco na carne suína?

Para quem está se aventurando no preparo da marinada fica em dúvida de qual vinho escolher: tinto ou branco? Uma forma de responder e simplificar essa dúvida é seguir a regra da bebida à mesa. Desta forma, vinhos brancos combinam com carnes brancas, vinhos tintos harmonizam com carnes vermelhas. É importante optar por vinhos tipo seco. E para não errar na quantidade, a medida é usar uma garrafa de vinho para cada 3kg de carne.

O preparo da marinada leva sal?

Alguns chefs preferem eliminar o sal do mix de ingredientes, porque o sal pode “cozinhar” a carne suína e alguns cortes



podem perder a umidade. A solução é salgar a marinada minutos antes do cozimento. Duas colheres de sal grosso é a medida ideal para cada 3kg de carne suína.

O melhor recipiente para a marinada

O saco de marinar foi criado para cobrir toda a superfície da carne. Além de ser muito prático. Porém, se você não tiver na sua casa, existe a opção de usar sacos plásticos limpos e que não são tóxicos. Os recipientes mais indicados para marinar são os de louça, cerâmica, vidro e de aço inoxidável. Recipientes de alumínio e plástico podem interferir no sabor e no aroma da carne.

Tempo de marinada da carne suína

Quanto mais tempo o corte marinar, mais o sabor vai penetrar no alimento. É importante considerar, também, o tamanho da peça. Cortes inteiros, como pernil, precisa de um tempo maior para absorver o aroma e o sabor. Para cortes com mais de 1kg, 12h são ideais para deixar a peça de molho. Seis horas bastam para as peças menores. Se o corte veio fatiado, como algumas linhas dos produtos que Alegria oferece, o tempo é bem menor e vai da sua disponibilidade. A partir de 20 minutos o corte já pega o sabor do mix de especiarias.

Técnica francesa infalível de marinada

O "Bouquet Garni" é uma técnica francesa de aromatizar a carne sem que as ervas se misturem à marinada. Os temperos são amarrados com um barbante ou colocados em um saquinho permeável. A combinação clássica inclui uma folha de louro, três galhos de salsinha e um ramo de tomilho. Há variações que incluem salsa, alecrim e alho poró. A mistura de temperos deve entrar na marinada e na hora do cozimento, e deve ser retirada no final do preparo.

Marinada na geladeira

Os alimentos de molho devem sempre ficar na geladeira. Assim que preparar a marinada, tampe o recipiente e a mantenha refrigerada até o momento do cozimento.

A marinada nada mais é do que a excelente combinação de ervas frescas e secas e especiarias. Então, combine os condimentos que mais agrada o seu paladar e dos seus convidados.

Agora, se você deseja mais praticidade no seu dia a dia, além de corte inteiros e fatiados, a [Alegria oferece um linha de cortes suínos temperados](#) perfeitos para preparar uma rápida refeição ou para servir algo mais elaborado para um convidado especial.

Veja [onde encontrar os produtos Alegria pertinho de você](#), e experimente!

Fontes: [Destemperados](#) e [Comidas e Bebidas](#).
