



Um [churrasco é muito mais que uma refeição, é um excelente argumento para reunir a família e amigos](#). E mesmo você que mora em apartamento, tem o direito de fazer um aí na sua casa. Por isso, separamos dicas para preparar carnes deliciosas e suculentas no bom e conhecido forno do fogão. São formas de assar a carne no conforto da cozinha e curtir essa refeição que tanto somos fãs, seja durante a semana ou no fim de semana.

Como fazer um churrasco de forno completo?

O primeiro passo para fazer um ótimo churrasco de forno é escolher o corte da carne. Tem que ser de qualidade, tem que ser Alegra. Em seguida, é escolher a carne que mais te agrada. Quando o menu é churrasco, muita gente prefere por peças que proporcionam aquela suculência irresistível, então, para alcançar esse resultado, escolha um corte que tem algum teor de gordura.

Cortes de carne suína que não podem faltar no churrasco de forno

Em cada região do país existe uma preferência para escolher as peças, então já sabe, vamos indicar aqui, mas a seleção final fica por sua conta. Entre os cortes suínos, as peças como [lombo](#), [pernil](#), [picanha](#), [costelinha](#) estão entre os mais desejados para prepará-los no forno ou na brasa.

Claro que não pode faltar a [tradicional linguicinha](#). Entre as opções, você pode escolher pela [toscana](#), [a fininha](#), [de pernil](#), com os temperos especiais das [saborizadas](#) ou a [calabresa](#).

Acompanhamentos

Assim linguicça fica ainda mais irresistível acompanhada da batata sauté. O preparo delas é muito simples, só é preciso cuidar com a espessura do corte da batata. O ideal é fatiar em quatro uma batata média para que a linguicça fique pronta no mesmo tempo que a batata. Também tem a opção de preparar a linguicinha para servi-la com o pão francês e vinagrete. Cebola, tomate, abobrinha, pimentão e muitas outras opções podem ser somadas com os assado para dar mais sabor à refeição. E claro, tem o sempre bem-vindo pão de alho.



Temperos

Azeite, salsinha, sal e alecrim a agosto e alho picado são condimentos que não podem faltar. Também tem a opção de temperar com shoyu, mel e muita gente não dispensa o sal grosso mesmo quando o “churrasco é de fogão”. Colocar chimichurri, que é a combinação de várias especiarias, deixa o tempero na medida certa também.

O passo a passo

Unte a assadeira com óleo e coloque as peças cortadas, em tamanhos semelhantes, e aplique os temperos. Deixe a parte mais gordurosa da carne virada para cima. Isso fará com que a gordura desça pela peça e realce o sabor da carne. Preparar o corte em fogo médio garante uma carne mais suave e macia, absorvendo os temperos, então, preaqueça o forno a 170°C. O tempo de preparo deve ser de 35 minutos para o corte que tenha aproximadamente 450g. Não é necessário virar as carnes na assadeira. Se você gosta de carne mal passada, com apenas 15 minutos os cortes ficam dourados por fora e suculentos por dentro. As peças de carne que contenham osso ficarão prontas antes daquelas sem o osso. Para dourar os legumes, como cebola cortadas ao meio, tomates e outros, coloque-os nos últimos 10 minutos de cocção. Depois vem a hora mais gostosa: a de comer.

Agora que você já sabe que existe mais uma opção deliciosa para preparar os cortes Alegria na “brasa”, clique e [veja onde tem os nossos produtos mais pertinho de você](#) e já convida a família e os amigos para apreciar o churras de forno.

Fontes: [gshow](#) e [Wiki How](#).
