

# O corte de carne ideal para cada receita

*Post elaborado especialmente para quem como eu, que tem dúvidas na hora de escolher o **corte de carne bovina** para preparos variados.*



*Para aguçar os sentidos: uma bela **Picanha**, pronta para ir ao forno!*

Qual o melhor **corte de carne** para bife? Posso fazer estrogonofe com outro tipo de carne de gado que não o filé? E para assar no forno, que corte eu uso? Estas e muitas outras dúvidas fazem parte do dia a dia de quem gosta de cozinhar e não tem muita experiência – ou também não estudou para se aprofundar no tema. Geralmente sabemos o básico e temos os nossos cortes de carne preferidos. Mas entender qual é o melhor para cada preparo, aí já é outra história.

Eu sou bem carnívora, quem acompanha o blog pode perceber que sempre indico o **corte de carne** que uso em minhas receitas (e se for para o menu do blog e escolher a categoria “carnes”, não se assuste com a quantidade de preparos de carne bovina

crua!) e já abordei neste post [aqui](#) qual a melhor carne para churrasco. Mas o fato de estar morando fora do Brasil e me deparar com diversas diferenças (picanha, por exemplo, é um corte que só encontro em churrascarias e mercados brasileiros aqui na Bélgica) e dúvidas, fez necessário uma pesquisa um pouco mais intensa e que nos leva a este post.

Por isso segue abaixo a relação de **cortes de carne** bovina mais conhecidos e os tipos de preparo para cada um. Espero que seja útil para todos tanto quanto tem sido para mim! Listagem organizada por ordem alfabética e com links para receitas do blog com o respectivo **corte de carne** que costumo usar.

### ***Principais cortes de carne bovina e uso ideal***

#### ***– Acém***



*Hamburguer de Acém com Gorgonzola e Rúcula.*

O acém é o meu **corte de carne bovina** favorito para preparar hamburguer. Sua carne macia com pequenos pontos de gordura entre as fibras garante um hamburguer suculento, que você pode preparar a partir dessa receita [aqui](#). Se preferir, use um *blend* de carnes.

Mas, esse pedaço da parte dianteira do boi é muito macio, e

por isso também indicado para receitas com carne moída como Quibe Assado, [Abobrinha Recheada](#), molho para [Lasanha](#), recheio para Pastel, carnes recheadas e todo tipo de preparo com molho. Meu [Risoto Árabe](#) também pode ser feito com acém moído.



*Acém.*

— — —

– **Alcatra**



*Alcatra.*

Localizada entre a picanha e a maminha, a alcatra é o **corte de carne** perfeito para o bom e tradicional **bife**. É considerada a melhor parte do traseiro bovino e é cortada da parte interna

da coxa. É muito macia e em preparos de cocção rápida, fica extremamente suculenta.

A ponta da alcatra é indicada para o preparo de **bifes** e **grelhados**, sua parte central é indicada para o preparo de **churrascos** e **assados** como o Rosbife. Recomenda-se sempre o corte em pedaços grossos, para garantir a suculência, pois libera seus sucos com muita facilidade.

— — —

### – **Bisteca/Chuleta**



#### *Chuleta.*

Também conhecido como *bife de chorizo com osso*, e é cortado de forma transversal nas vértebras do bovino. Sua capa de gordura garante que a carne fique macia e suculenta; a parte mais próxima do osso é uma das partes mais saborosas! Pode ser preparada na chapa, frigideira, grelha ou churrasqueira.

Na Itália, costuma-se preparar a **Chuleta à Milanese**, batendo o miolo para que fique mais fino e fritando sem remover o osso. Mesmo prato pode ser feito com chuleta suína.

— — —

### – **Bombom**



### *Bombom da Alcatra.*

Este é o **miolo da alcatra** e é um dos cortes bovinos que dificilmente alcança o peso de 1kg. Tem pouca gordura e sua textura é similar a do *filé mignon*, por isso pode ser usado para os mesmos preparos. Indicado para Medalhões, Escalopes, Estrogonofe, pequenos bifes, Rosbife e até mesmo Carpaccio.

Para que a carne se mantenha úmida, preserve a capa de gordura se for usar a grelha e use fogo alto e cozimento rápido se for usar a frigideira.

— — —

– **Capa de filé**



*Capa de Filé.*

Este é um corte não muito nobre dos bovinos, porque contém uma quantidade considerável de nervos. É uma carne bem saborosa, e não tão dura.

Pode ser valorizado com facilidade quando usado para receitas de preparo mais demorado. Indico o uso para receitas na panela de pressão, onde ingredientes como cerveja e vinho podem deixar a carne com sabores mais complexos. Costumo usar cortes como este para receitas como a **Machaca mexicana** e a Vaca Atolada.



*Preciso postar essa receita de Machaca!*

- - -

- *Charque/Carne de sol/carne-seca*



*Arroz Carreteiro de Charque.*

O charque geralmente preparado à partir de partes dianteiras do boi e *ponta de agulha*. A *carne de sol*, de preparo similar, é feita com as partes traseiras do boi. Depois de dessalgar e hidratar, inúmeras são as possibilidades de preparo e uso desse tipo de carne tão tradicional no Brasil.

Um infinidade de receitas regionais brasileiras podem ser elaboradas com o uso desse corte. No Rio Grande do Sul, um dos preparos mais tradicionais é o [Arroz de Carreteiro](#), que você pode conferir a receita [aqui](#). Outros pratos regionais que

podem ser feitos: Carne de Sol Desfiada (com cebola de São Paulo, para comer com Banana de Goiás); Dobradinha Baiana; Escondidinho de Charque (Pernambuco); além de servir de incremento para Feijoada e farofas.



*Charque.*

— — —

#### **– *Contrafilé***

Parte extraída do lombo do boi, na parte traseira, o contrafilé é uma opção de corte de carne macio, de fibras firmes e sabor intenso. Os bons cortes tem uma camada média de gordura, que garantem a suculência do prato. É uma opção saborosa e mais em conta para o preparo de bifes – grelha, chapa ou frigideira, medalhões, Estrogonofe, Rosbife e até mesmo Churrasco.

— — —

#### **– *Costela***

A costela é uma carne muito apreciada na culinária do Rio Grande do Sul, e seu uso é bem variado. Extraída da parte superior do tórax dos bovinos, oferece grande variedade de texturas e sabores. Suas fibras são bem rígidas, por isso é indicada para preparos em que se permita um tempo de cocção mais longo.

Além do churrasco, a costela figura muito bem em ensopados regionalistas como a *Vaca Atolada* (ou *Mandiocada*) ou bem originais como a Costela Cozida com Cerveja Preta. Excelente também para assados, que você pode acelerar o processo com papel alumínio (apenas 15min. finais sem). Opções elaboradas com a panela de pressão são uma excelente pedida. Apesar de boa parte do sabor do corte estar no osso, encontra-se com facilidade a opção do corte desossado.



*Costela na cerveja.*

-- --

#### **– Coxão duro**

Também conhecido como “coxão de fora”, este é outro corte com fibras mais duras e que exige um pouco mais de trabalho, tempo e paciência. **Corte de carne** da parte externa da coxa dos bovinos, é ideal para receitas de carnes recheadas, cozidos e ensopados. Para bifes, use um batedor, que romperá um pouco das fibras e deixará a carne menos firme e sele rapidamente em fogo bem alto na frigideira. Se for mal passado, ficará bem mais macio.

-- --

## – *Coxão mole*



*Risoto Árabe, feito com coxão-mole picadinho.*

Conhecido também como coxão de dentro, é ideal para o preparo de assados rápidos, Bife à Milanesa e carne moída para almôndegas. Meu [Risoto Árabe](#) também pode ser feito com coxão-mole moído ou picado.

– – –

## – *Cupim*

Corte de carne com fibras e gordura bem distribuídas, é um dos cortes mais saborosos e bem conhecido no churrasco gaúcho. Por ter fibras bem resistentes, é necessário o cozimento lento. Indicado para preparos assados de forno, onde o uso de papel alumínio se faz necessário, para que preserve os sucos da carne e a mesma se mantenha suculenta.

– – –

## – *Filé de costela*

É a parte da carne da costela que reveste a caixa torácica, que se solta mais facilmente e não está ligada diretamente no osso. Também conhecida como *entrecot* e *bife ancho*. Quando

comercializada com osso, vira *bisteca* ou *chuleta*. É saborosa, suculenta e macia, com fibras curtas e rígidas. É excelente para bife, grelha ou churrasqueira. Refogados e picadinhos também são boas opções de preparo com este **corte de carne**.

— — —

### – *Filé mignon*



*Uma das minhas receitas favoritas: Carpaccio de filé mignon!*

O filé mignon é um dos **cortes de carne bovina** mais macios que existe. Com sabor suave, é composto por um músculo longo e liso, livre de nervos e gorduras. Também é uma das partes mais versáteis e o ideal para preparos crus como [Hackepeter](#) e o [Steak Tartare](#) – pratos estes preparados com cortes como este, pois usualmente são cortados na ponta da faca e não moídos ou processados.

Este corte também é indicado para o preparo de medalhões altos e recebe muito bem variados tipos de molhos. Ideal também para Rosbife, Estrogonofe e até mesmo [Carpaccio](#), que você pode conferir no link.

— — —

## - *Fraldinha/Vazio*



*Vazio.*

Peça da parte lateral do boi, o vazio, também conhecido como fraldinha, é um **corte de carne** extremamente suculento e macio. Sua constituição é de músculos mais grossos e longos, com algumas membranas e nervos externos que garantem maior sabor para qualquer receita.

É uma excelente opção para churrasco, sendo necessário fazer tiras grossas para assar na grelha. Desta forma, seu cozimento é muito rápido! Também é uma boa opção para assar no forno, desfiar e rechear.



*Pedaço de vazão assado na churrasqueira.*

— — —

### **– Lagarto**

**Corte de carne** da parte traseira do boi, localizado entre o coxão duro e o mole. Tem fibras longas e firmes, envolvido por um pouco de gordura. Apesar de não ser uma carne muito suculenta, é saborosa e versátil. É o corte mais usado para Carpaccio, mas é uma excelente opção para Rosbife, Carne de Panela, Carne Desfiada e Recheado.

— — —

### **– Maminha**

Parte da alcatra, a Maminha é conhecida por ser muito suculenta, macia e saborosa. Indicada tanto para fogo quanto fogão, é uma boa opção para Churrasco, Carne de Panela, Carreteiro, Risotos e outros pratos de cocção rápida ou média.

— — —

### **– Matambre**

É a camada de carne de cor rosada, que reveste a costela no boi. Este nome tem origem na língua espanhola, na contração das palavras *mata* + *hambre*, pois este é o corte que matava a fome de quem abatia os animais – era o primeiro corte que podia ser preparado.

Muito usado para o preparo de carne de sol e charque, quando fresco pode ser preparado grelhado, assado, recheado ou enrolado. O Matambre ao Leche é um prato tradicional do Uruguai, preparado com esse tradicional corte de carne.

— — —

### **– Mocotó**

*Mocotó* é uma palavra de origem africana para “pata de animal” – assim como o prato tradicional de origem portuguesa que leva esta parte do bovino cozida no preparo. É cartilaginosa, rica em colágeno e sempre preparada com longo cozimento (sempre sem os cascos).

Usado para o preparo de pratos tradicionais de Portugal e Espanha, como Tripas à moda do Porto e Callos a la madrileña.

– – –

### – ***Ossobuco***



*Ossobuco com Arroz de Açafrão.*

Tradicional da região da Lombardia, na Itália, o ossobuco é um corte em forma de fatia com osso ao centro, extraído das pernas traseiras do boi. Além da carne que conhecemos como músculo, o corte contém um grande agregador de sabor para qualquer preparo: o tutano, concentrado dentro do osso.

O prato secular que dá nome ao corte transversal na coxa do bovino é o que no Brasil costumamos chamar de carne de panela, mas com preparo da peça inteira. O cozimento é demorado, por isso os preparos mais indicados são como carne de panela, assado no forno e até cozido na panela de pressão.

-- --

### - **Paleta**

Este **corte de carne**, assim como o “peixinho” e a “raquete”, é extraído da pata dianteira do bovino. Corte menos nobre por ter fibras mais resistentes, é muito saborosa e exige um cozimento mais demorado. Indicado para receitas de preparo na panela e na pressão. Por não ser muito gordurosa, é uma boa opção para molhos e para o preparo de carne desfiada.

-- --

### - **Patinho**



*Quibe Cru, preparado com patinho.*

Corte extraído da parte traseira do boi, é uma carne magra mas não tão macia quanto a alcatra. Ideal para o preparo de Bife à Milanesa, escalopes e ensopados como *Boeuf Bourguignon* (de origem francesa) e o Goulash (de origem húngara).

Quando moído, o patinho é o corte de carne ideal para o preparo de Almôndegas e **Quibe Cru**, que você confere a receita neste link [aqui](#).

-- --

## – *Peito e pescoço*

Continuação do pescoço, o peito é um corte de fibras um pouco mais rígidas. Possui gordura apenas na superfície externa, que impede que a carne fique ressecada. Ambos os cortes são indicados para receitas de cozimento mais demorado, como ensopados, carnes cozidas e até mesmo caldos.

– – –

## – *Picanha*



*Picanha de forno.*

Este **corte de carne bovina** foi criado nos anos 70 e caracteriza-se por seu sabor acentuado e pela maciez. É típico brasileiro. Contém uma grossa camada de gordura como revestimento, que é o que garante uma carne macia, suculenta e saborosa. Remover a gordura da picanha antes do preparo é praticamente remover o potencial dela. *Você pode não comer a gordura, o que para muitos é um pecado, mas remover antes de preparar vai fazer da carne um corte muito insosso.*

Além de ser a estrela de qualquer churrasco, a **Picanha no Forno** é uma excelente forma de aproveitar este corte bovino. [Aqui](#) tem receita com dicas mais que especiais para quem quer

comer uma picanha suculenta, mas não tem churrasqueira ou tempo para fazer o fogo.

— — —

### – **Ponta de agulha**

Alguns chamam este corte de *costela minga*, que nada mais é do que o **corte de carne** proveniente da superfície das últimas costelas do bovino. Rico em colágeno, é ideal para receitas que levam carne moída, assados no forno, cozidos na panela de pressão e até mesmo recheada, além de ser uma excelente opção para churrasco.

— — —

### – **Rabo**

Categorizado como miúdo, o rabo é o elemento principal de alguns dos pratos mais tradicionais brasileiros, como a Rabada. Sua composição mais firme requer cozimento mais prolongado, por isso indicado para ensopados e carne de panela. O osso é o responsável pelo sabor intenso desse corte.