

Cortes de Carne, saiba quais são os melhores para churrasco

Cortes de Carne, saiba quais são os melhores para fazer churrasco!

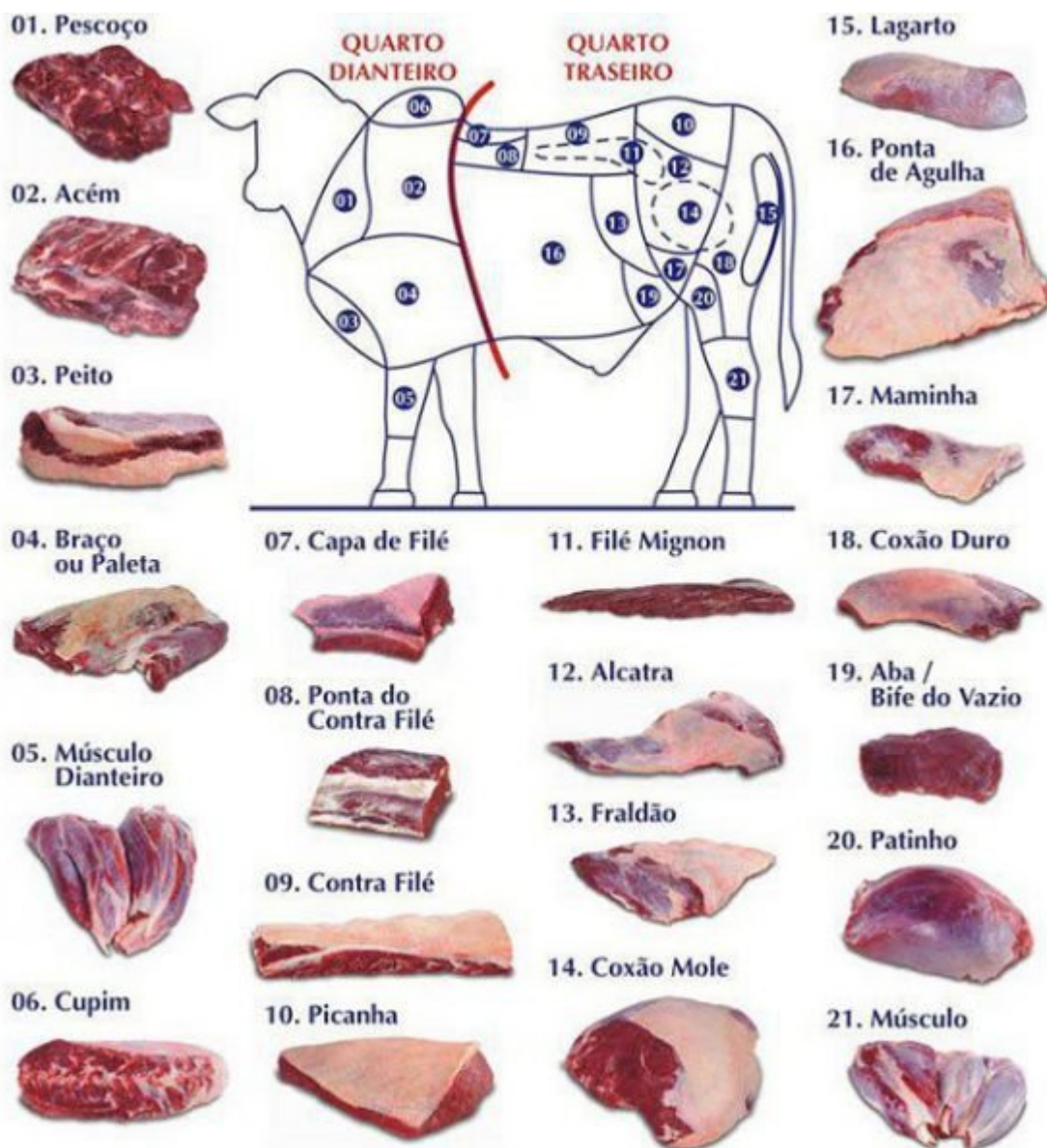


Para abrir o apetite: churrasquinho ao ar livre, sem espeto tem salsichão, costela e pãozinho com alho poró e requeijão.

Há quem diga que fazer um bom **churrasco** é uma verdadeira arte! Presente em diversas culturas, preparado de diversas formas...mas é possível afirmar que a maior diferença entre os “churrascos” mundo afora está principalmente nos **cortes de carne** utilizados, além dos instrumentos e do tempero.

Vou falar do que mais conheço, o *churrasco gaúcho* preparado no Rio Grande do Sul e replicado mundo afora. Seu preparo é relativamente simples: carne bovina, que recebe adição de sal grosso e fixada em um espeto de metal (originalmente, eram usadas estacas de madeira). Assa-se direto no fogo em brasa, em geral até o ponto em que a carne está bem suculenta.

Para mim, os melhores cortes de carne de gado para churrasco são, em ordem a Picanha, o Vazio, o Entrecot, a Costela e a Maminha. Outras boas opções são o Ancho, a Ripa da Costela e o Cupim. Abaixo, imagem com relação dos cortes de carne bovina mais utilizados no preparo do churrasco no Brasil.



A Bíblia Definitiva do Churrasco

Recentemente, em um projeto audacioso, a **Tramontina** – empresa metalúrgica gaúcha, que iniciou suas atividades fabricando e comercializando facas -, lançou recentemente a Bíblia definitiva do Churrasco. Achei um pouco estranho, pois lembra em diversos aspectos a preparação do churrasco dos Estados Unidos e não do Rio Grande do Sul. De qualquer forma, a ideia

é ótima e o livro bem desejável. Depois do vídeo, entendo-o como um projeto muito criativo. E o vídeo tem versão em inglês.

Assista ao vídeo A Bíblia Definitiva do Churrasco, feito pela Tramontina.

Origem: chama-se de **churrasco** os pratos de carne assada feitos no Rio Grande do Sul/Brasil. Esta cultura tão primitiva foi mantida pelos índios Tupi da América do Sul, que costumavam defumar a carne, para que fosse preservada para consumo por mais tempo depois do abate do animal. A primeira grande área criação de gado na América foi o Pampa (região de pastagens entre Rio Grande do Sul, Argentina e Uruguai), onde a cultura churrasqueira se desenvolveu por ser a carne o alimento mais abundante.